

Sellerie-Schaumsuppe, Trüffelöl, Rote-Bete-Carpaccio

Für zwei Personen

Für die Suppe:

200 g Knollensellerie	20 g Trüffel	1 Schalotte
$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	2 $\frac{1}{2}$ EL Butter	150 g süße Sahne
50 ml trockener Weißwein	250 ml Gemüsefond	100 ml Sonnenblumenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Croûtons:

1 Sch. weißes Toastbrot	Butter	Salz
-------------------------	--------	------

Für das Carpaccio:

250 g vorg. Rote Bete	50 g Rucola	75 g Feta
$\frac{1}{2}$ TL m.-scharfer Senf	1 TL Honig	1 $\frac{1}{2}$ EL Balsamico
2 $\frac{1}{2}$ EL Olivenöl	25 g Walnüsse	Salz, Pfeffer

Für die Suppe:

Den Sellerie schälen und fein würfeln. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. 1 EL Butter erhitzen und Sellerie, Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Mit Weißwein und Gemüsefond ablöschen, kurz aufkochen lassen, 125 g Sahne zugeben und die Suppe bei mittlerer Hitze im offenen Topf 30 Minuten köcheln lassen. Danach die Suppe pürieren, durch ein feines Sieb streichen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Trüffelöl Sonnenblumenöl in einem Topf erwärmen. Trüffel reiben und in warmes Öl geben. Bis zum Servieren ziehen lassen.

Suppe vor dem Servieren nochmals kurz aufkochen lassen und das Trüffelöl zugeben. Restliche Sahne aufschlagen. Butter in kleineren Teilen mit der geschlagenen Sahne unter die Suppe rühren. Suppe schaumig aufmixen.

Für die Croûtons:

Butter in einer Pfanne erhitzen und die Toastbrotwürfel goldgelb rösten.

Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und leicht salzen.

Für das Carpaccio:

Rote Bete in feine Streifen hobeln. Rucola waschen. Feta zerbröseln.

Walnusskerne grob zerkleinern und in einer Pfanne fettfrei rösten.

Olivenöl, Balsamico, Honig und Senf verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rote-Bete-Scheiben fächerartig auf Teller geben. Rucola darauf platzieren und alles mit Dressing beträufeln. Rote-Bete-Carpaccio mit Feta und Walnüssen garnieren.

Alexander Teichert am 02. September 2025