

Selleriesuppe, Lammfleisch-Würfel, Sellerie-Stroh

Für zwei Personen

Für die Suppe und Stroh:

1 Sellerieknolle mit Grün	200 ml Sahne	300 ml Gemüsefond
2 EL Olivenöl	Öl	Salz, Pfeffer

Für die Lammfleischwürfel:

200 g ausgel. Lammrücken	2 EL Butter	2 EL Olivenöl
1 TL Zimt	Salz	Pfeffer

Für die Croûtons:

3 Scheiben Toastbrot	Butterschmalz	Olivenöl
----------------------	---------------	----------

Für die Suppe und Stroh:

Das neutrale Öl in der Fritteuse auf 160 Grad vorheizen.

$\frac{3}{4}$ der Sellerieknolle schälen, würfeln und mit Sahne und Fond im Topf garen. Anschließend sehr fein pürieren und Olivenöl unterschlagen.

Suppe ggf. durch ein Sieb drücken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Restlichen Sellerie hobeln, in feine Streifen schneiden und circa 2-3 Minuten goldbraun frittieren.

Für die Lammfleischwürfel:

Fleisch in 1-2 cm kleine Stücke schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl scharf anbraten, dann mit Salz und Pfeffer würzen.

Pfanne von der Hitze nehmen, Butter und Zimt hinzufügen und aufschäumen lassen.

Für die Croûtons:

Toastbrot klein schneiden und Croûtons in reichlich Butterschmalz und Öl in der Pfanne frittieren, danach auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Angela Röschinger am 23. September 2025