

Sellerie-Süppchen mit Wachtelbrust, Speck und Birne

Für zwei Personen

Für die Suppe:

$\frac{1}{2}$ Knollensellerie	2 m.-große Kartoffeln	400 ml Sahne
1 L Gemüsefond	Salz	Pfeffer

Für die Wachtel:

2-3 Wachtelbrüstchen	4 Sch. Merano-Schinkenspeck	1 Birne
Butter	Öl	Salzflocken
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

Sprossen

Für die Suppe:

Den Fond in einen Topf geben und zum Kochen bringen.

Sellerie und Kartoffel schälen und in kleine Stücke schneiden. Gemüse in den Fond geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. 15 Minuten kochen bis das Gemüse weich ist. Dann Sahne hinzugeben und noch einmal abschmecken. Im Mixer zerkleinern und aufschäumen.

Für die Wachtel:

Pfanne erhitzen und den Schinkenspeck knusprig anbraten. Dann aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Pfanne für die Birne aufgestellt lassen.

Birne halbieren. Eine Hälfte entkernen und in dünne Scheiben schneiden.

Birnenscheiben später roh servieren. Andere Hälfte schälen und mit einem Parisienne-Ausstecher kleine Kugeln ausstechen. Birnenkugeln in derselben Pfanne, in der der Speck gebraten wurde, mit etwas Butter andünsten.

Wachtelbrust pfeffern und 4-5 Minuten vor dem Servieren in etwas Öl anbraten. Vor dem Anrichten längs halbieren und mit Salzflocken würzen.

Für die Garnitur:

Gericht mit Sprossen garnieren.

Sabrina Gerres am 24. Februar 2026