

Sellerie-Suppe mit Sojamilch-Schaum, Sellerie-Pralinen

Für zwei Personen

Für das Selleriesüppchen:

300 g Sellerieknolle	1 festk. Kartoffel	1 weiße Zwiebel
100 ml veganer Weißwein	750 ml Gemüsefond	200 ml Soja-Sahne (16%)
200 ml Mandeldrink	1 Zitrone, 20 ml Saft, Abrieb	20 ml Apfelessig
2 TL instant Gerstenkaffee	Olivenöl	Zucker
1 Muskatnuss	Salz	Weißer Pfeffer

Für den Milchschaum:

100 ml Sojamilch	20 ml naturtrüber Apfelsaft	1 TL Zimt
------------------	-----------------------------	-----------

Für die Selleriepralinen:

200 g Knollensellerie	1 Apfel	1 EL Apfelessig
1 EL veganes Ei-Ersatz-Pulver	5 EL Mehl	Pankomehl
1 Zitrone, 1 EL Abrieb	Öl	Salz, Pfeffer

Für die Selleriewürfel:

200 g Knollensellerie	1 TL dunklen Balsamicoessig	1 TL Ahornsirup
Öl	Salz	Pfeffer

Für das Karottenpüree:

300 g Karotten	2 Kartoffeln	1 Schalotte
20 g Ingwer	1 Packung Soja-Sahne	50 ml Sherry
50 ml Karottensaft	50 ml Orangensaft	100 ml Gemüsefond
Öl	1 Vanilleschote	Rosa Pfeffer
Zucker	Salz	Pfeffer

Für den Nuss-Crunch:

1 Packung Macadamia	1 Packung Haselnüsse	1 Prise Salz
---------------------	----------------------	--------------

Für die eingelegten Cranberrys:

100 g frische Cranberrys	200 ml naturtrüber Apfelsaft	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	3 TL Agar-Agar	

Für die frischen Cranberrys:

50 g frische Cranberrys	½ Zitrone, Saft	20 g vegane Margarine
20 g Puderzucker		

Für das Selleriesüppchen:

Die Sellerieknolle waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Mit der Kartoffel und Zwiebel ebenso verfahren. Wenig Olivenöl in einen Topf geben, darin den gewürfelten Sellerie, die Kartoffel und die Zwiebel auf kleiner Flamme glasig schwitzen. Mit Gemüsefond ablöschen und auf hoher Flamme aufkochen lassen. Sobald die Suppe kocht auf mittlere Flamme zurückdrehen und ca. 10 Minuten kochen lassen. Wenn der Sellerie und die Kartoffel verkocht sind, die Soja-Sahne zugeben, mit Salz, weißen Pfeffer, Zucker, Muskat und ein wenig Weißwein und Apfelessig abschmecken, im Mixer pürieren und durch ein gröberes Sieb gießen. Dabei die Suppe unter dem Sieb mit einem Topf auffangen. Topf mit der aufgefangenen Suppe auf den Herd stellen und den Mandeldrink dazugeben. Erneut Mixen und durch ein Sieb geben. Gerstenkaffee in die Suppe geben und gut verrühren.

Für den Milchschaum:

Sojamilch mit dem Apfelsaft und dem Zimt kurz erhitzen und anschließend mit einem Mixer aufschäumen. Schaum auf die Selleriesuppe geben.

Für die Selleriepralinen:

Sellerie und Apfel schälen und fein reiben. Veganen Ei Ersatz mit 2 EL Wasser vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Apfelessig und etwas Zitronenabrieb würzen und mit dem Ei-Ersatz und 3 EL Mehl vermengen.

Aus der entstandenen Masse Kügelchen formen und diese in Pankomehl wenden. Bei 170 Grad in der Fritteuse in Pflanzenfett 2-3 Minuten frittieren. Anschließend Anrichten.

Für die Selleriewürfel:

Sellerie schälen, vierteln, in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und diese in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden. Bratöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Selleriewürfel darin unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Minuten bei hoher Hitze rundherum goldbraun braten. Essig mit Ahornsirup im Schälchen verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Selleriewürfel mit Ahornsirup-Mischung ablöschen, kurz einköcheln lassen und zur Seite stellen.

Für das Karottenpüree:

Schalotte abziehen. Schalotte, Kartoffeln, Ingwer und die Karotten schälen und fein würfeln. In einem Topf das Öl erhitzen und die gewürfelten Zutaten scharf anbraten. Mit Sherry ablöschen und mit Karottensaft, Orangensaft und Gemüsefond aufgießen. Vanilleschote in das Gemüse legen und das ganze 10 Minuten köcheln lassen. Rosa Pfeffer zerstoßen und am Ende dazugeben. Das Ganze mit der Soja Sahne pürieren und durch ein Sieb geben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für den Nuss-Crunch:

Nüsse in einem Multi-Zerkleinerer zerkleinern und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze braun rösten. Danach mit einer Prise Salz würzen und beiseitestellen.

Für die eingelegten Cranberrys:

Cranberrys halbieren. Apfelsaft mit den Kräutern einmal aufkochen und Cranberrys hinzugeben. 10 Minuten auf niedrigster Flamme köcheln lassen. 2-3 eingelegte Cranberrys herausnehmen und zur Seite stellen.

Thymian und Rosmarin aus der Flüssigkeit nehmen und die Flüssigkeit mit den Beeren pürieren und durch ein Sieb geben. Danach kurz aufkochen und Agar-Agar hinzugeben, aufkochen und auf ein Blech geben und kaltstellen. Kurz vor dem Anrichten noch einmal Mixen und anrichten.

Für die frischen Cranberrys:

Cranberrys halbieren und mit Puderzucker bestäuben und beiseitestellen.

Nach 10 Minuten in einer Pfanne Margarine zerlassen und die Beeren mit Puderzucker in der Pfanne anschwanken. Mit Zitronensaft kurz ablöschen und anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Simon Maus am 02. Dezember 2020