

Apfel-Sellerie-Suppe mit Jakobsmuschel-Spieß

Für zwei Personen

20 g Speckwürfel	2 Jakobsmuscheln	150 g Knollensellerie
200 g säuerliche Äpfel	50 g Datteln	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	2 Stängel Zitronengras	frischer Ingwer
50 g Walnüsse	3 EL Pinienkerne	100 g dunkles Mehl
2 EL Mehl	30 g Hefe	1 EL Zucker
3 EL Butter	2 EL Schmand	200 ml Sahne
150 ml Gemüsefond	150 ml Apfelsaft	100 ml Federweißer
4 EL weißer Portwein	1 EL Rapsöl	3 EL Olivenöl
1 Zweig Thymian	Kerbel	2 Chilischoten
Pfeffer, Salz		

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Die Chilischoten der Länge nach aufschneiden und vom Kerngehäuse befreien. Die Chilischoten zusammen mit den Walnüssen und den Datteln klein hacken. Die Hefe in zwei Esslöffeln lauwarmen Wasser auflösen, mit dem Olivenöl und einem Teelöffel Salz mischen, die Flüssigkeit langsam in das dunkle Mehl einfließen lassen und vermengen. Anschließend die gehackten Nüsse, den Chili und die Datteln mit dem Teig vermengen. Den Teig kurz aufgehen lassen, kleine Brötchen daraus formen und im vorgeheizten Ofen circa 15 Minuten backen. Eine Pfanne mit dem restlichen Öl erhitzen. Die Äpfel waschen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Einen Apfel zurücklegen. Die Sellerie waschen und schälen. Die Schalotten und die Knoblauchzehe abziehen, die Äpfel, die Schalotten und die Sellerie klein schneiden und alles in der Pfanne andünsten lassen. Den Ingwer schälen und reiben. Den Apfelsaft, den Portwein, den Federweißer, den Gemüsefond, etwas von dem Ingwer, den Thymian und das Curry hinzufügen. Alles für circa 20 Minuten köcheln lassen. Anschließend den Thymianzweig entfernen und die Suppe fein pürieren. Mit dem restlichen Ingwer, Salz, Pfeffer, dem Schmand und etwas Sahne abschmecken. Gegebenenfalls die Suppe mit etwas Mehl binden. Die restliche Sahne schlagen und kühl stellen. Einen Topf mit dem Rapsöl aufsetzen und den Kerbel darin frittieren. Eine Pfanne mit zwei Esslöffeln Butter erhitzen. Die Speckwürfel und die Pinienkerne kurz darin anbraten. Aus dem zurückgelegten Apfel drei Würfel schneiden und mit dem Zucker karamellisieren. Eine Pfanne mit der restlichen Butter erhitzen. Die Jakobsmuscheln waschen, trocken tupfen und kurz von beiden Seiten anbraten. Die karamellisierten Apfelwürfel und die beiden Jakobsmuscheln abwechselnd auf einem Zitronengras-Stängel aufspießen. Die Speckwürfel und die Sahne als Einlage in die Suppe geben. Die Apfel-Sellerie-Suppe mit dem Kerbel und dem Jakobsmuschel-Apfel-Spieß garnieren und mit dem pikanten Dattel-Nuss-Brötchen servieren.

Patricia Ackermann am 12. November 2013