

## Sellerie-Rosé-Suppe mit Bergkäse-Wan-Tan

### Für 2 Personen

500 g Knollensellerie	150 g Bergkäse	3 Scheiben Graubrot
12 Wan-Tan-Blätter	2 Schalotten	60 g Butter
30 g kalte Butter	1 Ei	1 TL Dijonsenf
200 ml Sahne	200 ml Rosé	600 ml Gemüfefond
Rapsöl	1 Bund Schnittlauch	1 Muskatnuss
1 Pr edels. Paprikapulver	schwarzer Pfeffer	Salz

Den Knollensellerie schälen und grob würfeln. Die Schalotten abziehen und ebenfalls grob würfeln. 30 Gramm Butter in einem großen Topf erhitzen, den Sellerie und die Schalotten darin anschwitzen. Anschließend mit dem Rosé ablöschen, den Gemüfefond hinzugeben und aufkochen. Bei mittlerer Hitze den Sellerie weich kochen. Anschließend die Sahne hinzugeben und nochmals fünf Minuten köcheln lassen. Die Suppe fein pürieren und in den Topf zurück geben. Etwas Muskat reiben. Die Suppe aufkochen, mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Muskat abschmecken. Den Bergkäse und zwei Scheiben Graubrot würfeln und mit dem Dijonsenf vermengen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Die Wan-Tan-Blätter auslegen und jeweils einen Teelöffel der Bergkäse-Mischung darauf geben. Das Ei trennen und anschließend die Ränder mit etwas Eigelb bestreichen. Die Blätter zu Dreiecken falten und dabei die Ränder gut andrücken. Reichlich Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Wan Tan im heißen Fett goldbraun ausbacken. Anschließend herausnehmen und auf einem Küchentrepp abtropfen lassen. Die restliche Scheibe Brot in Streifen schneiden und in einer Pfanne mit der restlichen Butter goldbraun und knusprig braten. Anschließend ebenfalls auf einem Küchentrepp abtropfen lassen. Die Suppe kurz vor dem Servieren mit der kalten Butter schaumig aufmixen. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Sellerie-Rosé-Suppe in tiefen Tellern anrichten, mit den Bergkäse-Wan-Tan, den Brotcroûtons und dem Schnittlauch garnieren und servieren.

Alexander Mairginter am 06. Dezember 2011