

Apfel-Sellerie-Suppe mit Zwiebel-Chutney

Für zwei Personen

Für die Suppe:

200 g Knollensellerie	1 säuerlicher Apfel	20 g Butter
2 EL trockener Weißwein	250 ml Rinderfond	150 ml Sahne
200 ml Apfelsaft		

Für das Chutney:

1 säuerlicher Apfel	1 Zwiebel	1 TL Butter
1 Schote rote Chili	30 g Puderzucker	Salz, Pfeffer

Für das Kartoffelstroh:

1 große, mehligk. Kartoffel	200 ml Pflanzenöl
-----------------------------	-------------------

Für die Suppe den Apfel und den Sellerie schälen und in grobe Stücke schneiden. Den Fond in einem Topf aufkochen und den Apfel und den Sellerie darin weichkochen. Anschließend beides pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit dem Apfelsaft, der Sahne und dem Weißwein aufgießen. Je nach Geschmack etwas von dem pürierten Gemüse aus dem Sieb zurück in die Suppe geben. Die Butter untermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für das Chutney den Apfel schälen, die Zwiebel abziehen und beides in kleine Würfel schneiden. Den Puderzucker mit Butter im Topf karamellisieren. Anschließend die Apfel- und Zwiebelwürfel dazugeben und für zehn Minuten bei geringer Hitze einkochen lassen. Die Chilischote längs aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein hacken. Das Chutney mit Pfeffer, Salz und der Chili abschmecken. Für das Kartoffelstroh das Pflanzenöl in einem Topf erhitzen. Die Kartoffeln schälen, in sehr feine Streifen schneiden, mit Wasser abspülen und dann trocken tupfen. Anschließend die Streifen in dem heißen Fett goldgelb frittieren. Die Suppe in tiefen Tellern mit dem Chutney und dem Stroh anrichten und servieren.

Angela Rüping am 25. November 2014