

Sellerie-Apfel-Suppe, Gewürz-Crème-fraîche, Cashewkerne

Für zwei Personen

Für die Suppe:

170 g Knollensellerie	50 g grüner Apfel	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
600 ml Gemüsefond	40 g Crème-fraîche	30 g Butter
$\frac{1}{2}$ TL Quatre Epices	Salz	

Für die Einlage:

1 grüner Apfel	$\frac{1}{4}$ Staudensellerie	$\frac{1}{2}$ EL Zucker
2 Zweige Thymian	$\frac{1}{2}$ EL Butter	Salz

Für die Cashewkerne:

4 EL Cashewkerne

Für die Crème fraîche:

40 g Crème-fraîche	$\frac{1}{2}$ TL Quatre Epices	Salz
--------------------	--------------------------------	------

weißer Pfeffer

Für die Suppe:

Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Sellerieknolle halbieren, mit einem Messer grob schälen und würfeln. Äpfel vom Kerngehäuse befreien, schälen und in grobe Würfel schneiden.

Butter in einem Topf aufschäumen. Zwiebel, Sellerie und Apfel darin ca. 5 Minuten kräftig anrösten. Fond angießen und etwa 20 Minuten aufkochen lassen. Die Suppe mit einem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb passieren. Crème fraîche mit einem Schneebesen unterrühren. Mit Quatre Epices und Salz abschmecken.

Für die Einlage:

Den Apfel waschen, entkernen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Staudensellerie schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Zucker in einer beschichteten Pfanne karamellisieren. Butter dazugeben und Äpfel sowie Sellerie anrösten. Thymian abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Apfel-Sellerie-Gemisch mit Thymian und Salz abschmecken.

Für die Cashewkerne:

Den Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Cashewkerne grob hacken und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ca. 2 Minuten goldgelb rösten.

Für die Crème fraîche:

Die Crème fraîche mit Quatre Epices, Salz und Pfeffer verrühren.

Die Sellerie-Apfel-Suppe mit Gewürz-Crème-fraîche und gerösteten Cashewkernen auf Tellern anrichten und servieren.

Erna Henzler am 05. April 2017