

# Apfel-Sellerie-Suppe und Zitronen-Ingwer-Milch

**Für zwei Personen**

**Für die Milch:**

0,5 cm Knolle Ingwer	1 Zitrone	300 ml Milch
1 EL Speisequark	1 EL Schmand	50 ml Sahne
1 TL Puderzucker		

**Für die Suppe:**

$\frac{1}{2}$ Knolle Sellerie	2 Schalotten	1 Zehe Knoblauch
1 Apfel	1 Zitrone (Saft)	100 ml Sahne
100 ml Milch	100 ml weißer Portwein	300 ml Geflügelfond
2 cl Apfelessig	2 Zweige Thymian	1 TL Butterschmalz
3 EL Zucker	Stärke	Salz, bunter Pfeffer

**Für die Einlage:**

1 Stange Sellerie	1 Apfel	1 EL Butterschmalz
1 EL Zucker		

**Für die Zitronen-Ingwer-Milch:**

Die Zitrone halbieren, Zesten einer Hälfte reißen, Saft einer Hälfte auspressen und auffangen. Ingwer schälen und fein reiben.

Milch mit Ingwer in einen Mixer geben. Quark, Schmand, Sahne, Zitronenzesten und Zitronensaft hinzugeben und mixen. Mit Puderzucker abschmecken.

**Für die Suppe:**

Den Knoblauch und Schalotten abziehen und klein schneiden.

Butterschmalz in einem Topf erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin glasig andünsten. Apfel schälen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien und klein schneiden. Apfel und 2 EL Zucker hinzufügen und karamellisieren lassen. Mit Portwein und Apfelessig ablöschen und verdampfen lassen. Thymian zupfen, in Teebeutel geben und hinzufügen. Sellerie schälen, würfeln, hinzugeben, mit Fond aufgießen und garen lassen. Thymianbeutel herausnehmen, Topfinhalt fein mixen, durch ein Sieb passieren und Sud in den Topf zurückgeben. Mit Milch und Sahne auffüllen und einkochen lassen.

Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Mit Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Restliche Sahne aufschlagen und vorm Servieren untermischen. Gegebenenfalls Stärke in kaltem Wasser lösen und zum Binden hinzugeben.

**Für die Einlage:**

Den Apfel schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und würfeln. Sellerie schälen und in 3 mm dicke Scheiben schneiden.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Apfel, Sellerie und Zucker darin karamellisieren lassen.

Die Apfel-Sellerie Suppe in tiefe Teller geben, mit der Einlage anrichten, Zitronen-Ingwer-Milch in ein Glas füllen und servieren.

Daniel Dannenberg am 15. August 2017