

Sellerie-Suppe mit Sahne und Croûtons

Für zwei Personen

Für die Suppe:

1 mittelgroße Sellerieknolle 300 ml cremige Sahne 31% 125 g Butter
1 Prise Muskat 200 ml Sahne Salz

Für die Croûtons:

2 helle Kaiserbrötchen 100 g Butter

Für die Garnitur:

30 g Mandelblättchen 20 g Butter

Für die Suppe:

Die Sellerieknolle schälen, abbrausen und trocken tupfen. In kleine Würfel schneiden. Einen Topf mit Salzwasser zum kochen bringen und die Würfel darin mindestens 15 Minuten kochen lassen. Sahne steif schlagen und bei Seite stellen.

Von der weich gekochten Sellerie die Flüssigkeit in eine Schüssel gießen. Mit einem Pürierstab pürieren und nach und nach etwas Sellerieflüssigkeit dazu geben. Sahne und 2 EL Butter dazu geben. Mit Salz mild abschmecken und zur gewünschten Konsistenz verarbeiten.

Für die Croûtons:

Brötchen würfeln und in Butter in einer Pfanne knusprig braten. Zur Seite stellen und abkühlen lassen.

Für die Garnitur:

Mandelblättchen in einer Pfanne mit Butter schmelzen und leicht rösten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Carmen Menz am 24. Juli 2018