

# Sellerie-Creme-Suppe mit Speck, Hähnchen-Strudel-Spieß

**Für zwei Personen**

**Für die Suppe:**

1 Knollensellerie	1 mehligk. Kartoffel	1 Knoblauchzehe
2 Schalotten	250 ml Sahne	20 g Butterschmalz
400 ml Rinderfond	2 EL dunkler Balsamico	20 ml Kürbiskernöl
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

**Für den Speck:**

4 Scheiben Tiroler Speck

**Für den Hühnerstrudel-Spieß:**

4 Lagen Strudelteig, 10x10 cm	1 Hähnchenbrust	100 g Babyspinat
2 Eier	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

**Für die Garnitur:**

1 Limette, davon Abrieb

**Für die Suppe:**

Die Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Sellerie schälen und in gleichmäßige, kleine Stücke schneiden. Kartoffel schälen und ebenfalls gleichmäßig klein schneiden. Olivenöl und Butterschmalz in einem Topf erhitzen und Schalotte und Knoblauch darin anschwitzen. Kartoffel und Sellerie hinzugeben, mit Rinderfond bedecken und Gemüse im Fond weichkochen. Sahne hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Balsamico abschmecken. Das Ganze in einen hitzebeständigen Standmixer geben und auf voller Stufe fein pürieren. Mit Kürbiskernöl garnieren. Kürbiskernöl zum Garnieren.

**Für den Speck:**

Speck in einer Pfanne ohne Fett kross braten. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und zur Suppe reichen.

**Für den Hühnerstrudel-Spieß:**

Öl in einem Topf erhitzen. Babyspinat waschen, kurz blanchieren und eiskalt abschrecken. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und Hähnchenfleisch darin braten. Anschließend in gleichmäßige Stücke schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Eier verquirlen. Strudelteig auslegen und mit Ei bestreichen. Fleisch und Spinat in den Strudelteig wickeln. Strudelteig verschließen und im heißen Fett goldgelb frittieren.

Auf Küchenpapier abtropfen lassen und anschließend auf Holzspieße stecken.

**Für die Garnitur:**

Limette heiß abspülen, trockentupfen, Schale reiben, auffangen und für die Garnitur Beiseite stellen.

Stefan Macek am 15. August 2023