

Sellerie-Apfel-Süppchen mit gebratenem Sellerie

Für zwei Personen

Für die Suppe:

500 g Knollensellerie	3 Stangen Sellerie	1 großer Apfel (sauer)
2 große Schalotten	2 Knoblauchzehen	1 Zitrone
1 Pfefferschote	2 EL Butter	1 EL Crème-fraîche
400 ml Gemüsefond	25 ml Apfel-Essig	1 EL Olivenöl
1/4 Bund Basilikum	1/4 Bund Koriander	1 EL Lachs-Kaviar
1 EL Zucker	Salz, schwarzer Pfeffer	

Für die Suppe die Schalotten und Knoblauch abziehen und mit der Pfefferschote in Butter anbraten. Zwei Stangen des Sellerie schälen, den Apfel entkernen und beides in Würfel schneiden und mit anbraten. Einen Esslöffel Zucker und Essig dazu geben. Alles etwas köcheln lassen. Anschließend mit dem Fond und der Crème fraîche aufkochen und weich köcheln lassen. Die Zitronenschale abreiben. Das Ganze pürieren und mit etwas Zitronenschale abschmecken.

Den übrigen Stangensellerie ebenfalls schälen klein schneiden und in Olivenöl anbraten. Anschließend mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Suppe mit dem gebratenem Sellerie auf Tellern anrichten und mit etwas Koriander, Basilikum sowie den Lachs-Kaviar garnieren.

Niklas Zeiner am 14. August 2015