

# Sellerie-Apfel-Suppe, Gorgonzola-Birnen-Pastete

**Für zwei Personen**

**Für die Suppe:**

150 g Sellerieknolle	1 Stange Staudensellerie	1 säuerlicher Apfel
1 süßer Apfel	50 g Butter	50 ml Weißwein
250 ml Gemüsefond	100 ml Sahne	1 Zitrone
2 EL Rapsöl	1 EL Zucker	Cayennepfeffer, Salz

**Für die Pasteten:**

6 Yufkateigblätter	15 g gehackte Mandeln	1 Birne
1 Zitrone	$\frac{1}{2}$ rote Chilischote	$\frac{1}{2}$ Bund Rucola
40 g Gorgonzola	50 g Schmand	Salz, Pfeffer

**Für die Suppe:**

Sellerie schälen und in kleine Stücke schneiden. Säuerlichen Apfel halbieren, Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden. 30 g Butter in einem Topf erhitzen, Sellerie und Apfelstücke darin andünsten und mit Wein ablöschen. Mit Fond und Sahne auffüllen und köcheln lassen.

Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Suppe pürieren, durch ein feines Sieb streichen und mit Zitronensaft, Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Staudensellerie schälen und in kleine Stücke schneiden. Süßen Apfel halbieren, Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Sellerie und Apfelstücke darin anbraten mit Zucker bestreuen und karamellisieren.

Übrige Butter zur Suppe geben, diese schaumig aufschlagen und in Gläser verteilen. Karamellisierten Sellerie und Apfel hineingeben.

**Für die Pasteten:**

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten. Birne halbieren, Kerngehäuse entfernen, in kleine Stücke schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Chili halbieren, entkernen und fein hacken. Einen Teil des Rucolas beiseitelegen, den Rest grob hacken.

Gorgonzola würfeln und mit Schmand, Chili, Birne, Mandeln und Rucola verrühren und Creme mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Aus drei übereinanderliegenden Teigblättern Kreise schneiden (je nach Größe der Muffinform). Die Teigblätter mit etwas Butter bestreichen, in die gefetteten Muffinmulden drücken und die Füllung darin verteilen.

Blech auf der untersten Schiene schieben und die Pasteten 20 Minuten backen. Mit etwas Rucola garnieren.

Gisela Schang am 21. Juni 2022