

Sellerie-Apfel-Creme-Suppe

Für vier Portionen

| | | |
|---------------------------------|--------------------------|------------------------|
| 400 g Knollensellerie, mit Grün | 400 g Kartoffeln, mehlig | 3 Äpfel (z.B. Boskoop) |
| 2 Schalotten | 2 EL Butter | 600 ml Geflügelfond |
| 1 Zitrone, unbehandelt | 250 ml Sahne | 2 Zweige Thymian |
| 1 TL Kreuzkümmel, gemahlen | 2 EL Crème-fraîche | 2 Kartoffeln, groß |
| 4 Scheiben Lachs, geräuchert | 4 Mangoldblätter, groß | 3 EL Rapsöl |
| Zucker, Salz, Pfeffer | | |

Die Schale der Zitrone abreiben. Anschließend die Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Die Kartoffeln, den Sellerie, die Äpfel sowie die Schalotten schälen und in Würfel schneiden. Die kleinen, grünen Blättchen vom Knollensellerie für die Garnitur beiseite legen. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin glasig dünsten. Die Kartoffeln, den Sellerie sowie die Äpfel zufügen und alles kurz andünsten. Anschließend mit dem Geflügelfond ablöschen und mit der Sahne auffüllen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer, dem Kreuzkümmel, Zitronenabrieb, dem Zitronensaft und etwas Zucker würzen. Die Thymianzweige dazugeben und zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen. Währenddessen die beiden großen Kartoffeln für die Garnitur schälen und mit einem Spiralschneider (alternativ mit einem Sparschäler) lange Kartoffelstreifen herstellen. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Die Mangoldblätter waschen und im kochenden Salzwasser kurz blanchieren. Anschließend herausnehmen und auf Küchentrepp trocknen. Die Mangoldblätter jeweils mit einer Scheibe Lachs belegen, aufrollen und mit den Kartoffelstreifen umwickeln. Das Rapsöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Kartoffelpäckchen darin beidseitig goldgelb ausbacken. Die Thymianzweige aus der Suppe entfernen und die Suppe mit einem Pürierstab pürieren. Abschließend mit der Crème-fraîche verfeinern und erneut mit den Gewürzen abschmecken. Die Selleriesuppe in vorgewärmte Suppenschalen füllen und je ein Kartoffel-Lachspäckchen hineinsetzen. Mit dem Selleriegrün garnieren und servieren.

Horst Lichter am 07. Juli 2012