

Sellerie-Creme-Suppe mit Spinat-Knödeln

Für 4 Personen

Für die Spinatknödel	200 g Blattspinat	1 Schalotte
1 EL Butter	200 g Kastenweißbrot ohne Rinde	3 Stängel glatte Petersilie
3 Eier	Salz, Pfeffer, Muskat	

Für die Suppe:

300 g Knollensellerie	5 Stangen Staudensellerie	2 Schalotten
2 EL Butter	700 ml Gemüsebrühe	Salz
80 ml Sahne	Pfeffer, Muskat	

Spinat waschen und abtropfen lassen. Schalotte schälen und fein hacken. In einer Pfanne 1 EL Butter erhitzen, Schalotte darin anschwitzen, Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Spinat aus der Pfanne nehmen, gut ausdrücken und fein hacken. Das Toastbrot in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Eier in einer Schüssel aufschlagen und über die Brotwürfel geben. Spinat und zugeben und gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Aus der Masse Nocken formen und diese in einem Topf mit Salzwasser ca. 10 Minuten am Siedepunkt garziehen lassen. Anschließend herausnehmen und abtropfen lassen. Den Knollensellerie schälen und in Stücke schneiden. Staudensellerie putzen und eine Stange zurückbehalten. Restliche Stangen in Stücke schneiden. Schalotten schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen, die in Stücke geschnittenen Knollen – und Staudensellerie zugeben und mit anschwitzen. Dann mit Gemüsebrühe auffüllen und weich kochen. In der Zwischenzeit übrige Stange Staudensellerie in feine Würfel schneiden und diese in einer Pfanne mit 1 EL Butter anbraten, mit Salz würzen. Wenn die Gemüsestücke in der Suppe weich gekocht sind, alles fein pürieren, Sahne zugeben, aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Spinatknödel und angebratene Selleriewürfel in Suppenteller geben, die heiße Suppe angießen und servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 21. April 2011