

# Rahm-Suppe vom Knollen-Sellerie mit Nuss-Strudel

## Für 4 Personen

600 g Sellerie	1 Zwiebel	5 EL Butter
1 l Hühnerbrühe	15 Walnusshälften	15 Haselnüsse
3 Lauchzwiebeln	2 Zweige Thymian	Salz
1 EL Walnussöl	4 Blätter Filoteig	80 g Parmesan
2-3 EL Butterschmalz		

Den Knollensellerie schälen, ca. 100 g davon in sehr feine Würfel schneiden, den Rest in Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen, würfeln und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Die Selleriestücke zugeben, mit Hühnerbrühe auffüllen und weich kochen. Die Nüsse fein hacken. Zwiebellauch putzen, waschen und fein schneiden. Thymian abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abstreifen. In einer Pfanne mit 1 EL Butter 2/3 der gehackten Nüsse und den Zwiebellauch anschwitzen. Mit Salz würzen, Thymian untermischen und mit 1 TL Walnussöl abschmecken. 2 EL Butter schmelzen. Die Filoteigblätter ausbreiten, mit der flüssigen Butter bestreichen, die Nussmasse darauf geben. Parmesan reiben und darüber streuen, dann zu kleinen Strudeln aufrollen. Feine Selleriewürfe in einer Pfanne mit Rest geschmolzener Butter anbraten. Die Suppe pürieren und anschließend durch ein Sieb streichen. Mit 1 EL kalter Butter montieren und mit Salz und 1 TL Walnussöl abschmecken. In einer Pfanne mit Butterschmalz die Strudel von allen Seiten braten, herausnehmen und auf Küchenkrepp legen. Die Suppe in tiefen Tellern anrichten, mit gebratenen Selleriewürfeln und restlichen gehackten Nüssen bestreuen und die Strudel dazu servieren.

Jacqueline Amirfallah Mittwoch, 19. Oktober 2011