

Sellerie-Suppe mit Gorgonzola-Walnuss-Röllchen

Für 4 Personen

Für die Suppe:

1 Zwiebel	30 g Butter	350 g Sellerie (geschält)
50 ml Weißwein	Salz	Pfeffer
1 Prise Zucker	700 ml Geflügelbrühe	300 g Sahne
Zitronensaft	4 EL geschlagene Sahne	3 Zweige glatte Petersilie
Walnussöl		

Für die Knusper-Röllchen:

100 g Gorgonzola	100 g Ricotta	50 g geröstete Walnüsse
Pfeffer	2 Blätter Brickteig	1 Ei
Butterschmalz		

Für das Suppe die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.

Butter in einem Topf erhitzen. Die Zwiebelwürfel darin andünsten.

Den Sellerie ebenfalls würfeln und dazugeben. Alles kurz glasig weiterdünsten. Dann mit Weißwein ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Die Geflügelbrühe angießen und den Sellerie bei schwacher bis mittlerer Hitze weich garen.

In der Zwischenzeit für die Röllchen Gorgonzola entrinden, fein würfeln. Mit Ricotta mischen.

Die Walnüsse hacken und zugeben. Die Masse mit Pfeffer abschmecken.

Die Brickblätter halbieren. Die Käsemasse in einen Spritzbeutel füllen. Jeweils einen Streifen der Masse auf die halbierten Brickblätter dressieren. Die Teigränder mit etwas verquirltem Ei einpinseln. Die Ränder seitlich über die Käsefüllung klappen und die Teigblätter zu Röllchen aufwickeln.

Die Sahne zum Suppenfond gießen, alles kurz aufkochen lassen. Sellerie im Fond fein pürieren.

Die Suppe mit etwas Zitronensaft und Salz abschmecken.

Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die vorbereiteten Röllchen darin bei mittlerer Hitze rundherum knusprig braun braten.

Die geschlagene Sahne kurz vor dem Servieren unter die Suppe mixen und etwas aufschäumen.

Suppe in vorgewärmten tiefen Tellern anrichten, die Gorgonzola-Walnuss-Röllchen anlegen. Mit gehackter Petersilie garnieren und vor dem Servieren etwas Walnussöl überträufeln.

Karen Hegar am 09. Oktober 2018