

Sellerie-Suppe mit Zimt-Äpfeln und Walnüssen

Für 2 Personen

350 g Knollensellerie	1/2 rotbackiger Apfel	80 g Schlagsahne
1 TL Puderzucker	2 TL Butter	2 EL kalte Butter
450 ml Geflügelfond	1 Stück Zimtrinde	1 Prise mildes Chilipulver
1 EL grob gehackte Walnüsse	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Sellerie schälen und in zentimetergroße Würfel schneiden. Den Fond in einem Topf erhitzen und den Sellerie darin Topf knapp unter dem Siedepunkt etwa 20 Minuten weich ziehen lassen. Anschließend die Sahne und zwei Esslöffel kalte Butter hinzufügen und alles mit einem Stabmixer pürieren. Abschließend die Suppe mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Den Apfel waschen, entkernen und in Spalten schneiden. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze den Puderzucker hell karamellisieren. Die Apfelspalten von beiden Seiten darin andünsten, die Butter hineinschmelzen lassen und Zimt frisch von der Rinde darüber reiben. Die Suppe mit einem Stabmixer nochmals aufschäumen, auf Tellern anrichten und mit den Apfelspalten den Walnusshälften garnieren.

Alfons Schuhbeck am 30. Dezember 2011