

Sellerie-Schilcher-Suppe mit Bergkäse-Wan-Tans

Für 4 Personen

1 Sellerieknolle, 500 g	2 Schalotten	60 g Butter
30 g Butter, kalt	200 ml Roséwein, Steiermark	600 ml Gemüfefond
200 ml Sahne	3 Scheiben Graubrot	1 TL Dijonsenf
150 g Bergkäse	12 Wan-Tan-Blätter	1 Ei
1 Bund Schnittlauch	1 Prise Paprikapulver, edelsüß	1 Muskatnuss
Rapsöl	Salz	Pfeffer, schwarz,

Den Knollensellerie sowie die Schalotten schälen und grob würfeln. 30 Gramm Butter in einem großen Topf erhitzen, die Schalotten und den Sellerie darin anschwitzen. Anschließend mit dem Schilcher ablöschen, den Gemüfefond hinzufügen und aufkochen. Bei mittlerer Hitze den Sellerie weichkochen. Die Sahne zugeben und nochmals fünf Minuten köcheln lassen. Die Suppe in einem Standmixer fein pürieren und in den Topf zurück geben. Die Suppe aufkochen, mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Anschließend den Bergkäse und zwei Scheiben Graubrot würfeln und mit dem Dijonsenf vermischen. Mit Pfeffer und Paprikapulver würzen. Die Wan-Tan-Blätter auslegen und jeweils einen Teelöffel der Bergkäse-Mischung darauf geben. Das Ei trennen und anschließend die Ränder mit etwas Eigelb bestreichen. Die Blätter zu Dreiecken zusammenfalten und dabei die Ränder gut andrücken. Reichlich Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Wan-Tans im heißen Fett goldbraun ausbacken, herausnehmen und auf dem Küchenpapier abtropfen lassen. Die restliche Scheibe Brot in Streifen schneiden und in einer Pfanne mit weiteren 30 Gramm Butter goldbraun und knusprig braten, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Suppe kurz vor dem Servieren mit der kalten Butter schaumig aufmixen und in tiefen Tellern anrichten. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, die Suppe damit sowie mit den Brotcroûtons bestreuen und die Wan-Tans dazu servieren.

Johann Lafer am 01. Oktober 2011