

# Sellerie-Suppe mit Kardamom-Schaum und Lardo-Crostini

**Für vier Portionen**

**Für die Selleriesuppe:**

|                       |                           |                                      |
|-----------------------|---------------------------|--------------------------------------|
| 200 g Knollensellerie | 100 g mehliges Kartoffeln | 2 Schalotten                         |
| 2 EL Rapsöl           | 600 ml Gemüsefond         | $\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie |
| Salz, Pfeffer         |                           |                                      |

**Für den Kardamomschaum:**

|                   |                   |                    |
|-------------------|-------------------|--------------------|
| 2 Schalotten      | 4 Kardamomkapseln | 20 g Butter        |
| 50 ml Weißwein    | 200 ml Gemüsefond | 100 ml Sahne (30%) |
| 50 g kalte Butter |                   |                    |

**Für die Lardo-Crostini:**

|                         |                        |
|-------------------------|------------------------|
| 10 Scheiben Lardo-Speck | $\frac{1}{2}$ Baguette |
|-------------------------|------------------------|

Den Sellerie und die Kartoffeln schälen, waschen und in grobe Würfel schneiden. Schalotten schälen und klein würfeln. Rapsöl in einem Topf erhitzen, Schalotten darin andünsten. Kartoffel- und Selleriewürfel zufügen und 3 Minuten andünsten. Mit dem Gemüsefond ablöschen. Die Suppe einmal aufkochen, dann das Gemüse bei geschlossenem Deckel 15 bis 20 Minuten bei milder Hitze garen. Petersilie abbrausen und trocken schütteln. Die Blätter von den Stielen zupfen und in die Suppe geben. Mit einem Pürierstab fein pürieren und durch ein feines Sieb gießen. Dann mit Hilfe einer Suppenkelle durch das Sieb streichen. Nochmals aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für den Schaum die Schalotten schälen und fein würfeln. Kardamom in einem Mörser zerstoßen und mit den Schalotten in einem Topf in der zerlassenen Butter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, Brühe und Sahne aufgießen, leicht salzen und pfeffern. Etwa fünf Minuten einkochen lassen. Den Sud durch ein Sieb in einen schmalen, hohen Topf gießen und die kalte Butter untermixen. Für die Crostini das Baguette in Scheiben schneiden und im Ofen bei 180 Grad rösten. Die Lardoscheiben auf das warme Brot legen und schmelzen lassen. Die Selleriesuppe in Gläser füllen, den Schaum darauf geben und mit je zwei Crostini servieren.

Johann Lafer am 13. April 2013