

Sellerie-Schaum-Suppe mit Petersilien-Butter

Für vier Portionen

Für die Sellerieschaumsuppe:

250 g Sellerie	1 Zwiebel	30 g Butter
100 ml Weißwein	500 ml Gemüsefond	200 ml Sahne (laktosefrei)
$\frac{1}{2}$ Zitrone	Cayennepfeffer	Salz

Für die Petersilienbutter:

1 Bund Petersilie	50 g Butter	50 g Mehl
200 ml Pflanzenöl	100 g Sellerie	

Sellerie schälen und grob würfeln. Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Butter in einem Topf erhitzen, Sellerie und Zwiebeln darin anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und zwei bis drei Minuten einkochen lassen. Gemüsefond und Sahne angießen und die Suppe offen 15 bis 20 Minuten kochen lassen. Suppe mit einem Pürierstab fein mixen und mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft kräftig abschmecken. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und die Blätter fein hacken. Zusammen mit der Butter mischen und kalt stellen. Restlichen Sellerie in sehr feine Streifen hobeln (z. B. mit einer Mandoline). Selleriestreifen salzen, etwas kneten und zehn Minuten stehen lassen. Selleriestreifen auf Küchenpapier gut abtropfen und in Mehl wenden. Überschüssiges Mehl in einem Sieb gut abklopfen. Selleriestreifen im heißen Fett goldbraun und knusprig backen, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Suppe mit der Petersilienbutter schaumig aufmixen und in Suppentassen oder -tellern anrichten und mit dem Selleriestroh bestreuen.

Horst Lichter am 26. Oktober 2013