

Kochen

Caroline Autenrieth

Dienstag, den 28.12.2021

Selleriecremesuppe mit Käse-Crostinis

Für 4 Personen

Für die Suppe

4 Schalotten
2 Knollensellerie (ca. 800 g)
5 EL Butter
1 Vanilleschote, das Mark davon
1 EL Zucker
etwas Salz
ca. 600 ml Wasser oder Gemüsebrühe
200 g Sahne
etwas Apfelessig

Für die Crostinis

8 Scheiben Brot (klein, z. B. Baguette, Ciabatta oder Bauernbrot)
10 Champignons
etwas Pfeffer aus der Mühle
100 g Comté (französischer Rohmilch-Schnittkäse)



Zubereitung:

1. Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. Sellerie schälen, abbrausen und in Stücke schneiden.
2. In einem Topf 2 EL Butter erhitzen. Die Hälfte der Schalotten darin glasig andünsten. Selleriestücke und Vanillemark zugeben und unter Rühren mitandünsten. Zucker darüber streuen und leicht karamellisieren. Mit Wasser aufgießen, sodass der Sellerie gerade knapp mit Wasser bedeckt ist. Mit etwas Salz würzen.
3. Zugedeckt sacht köcheln, bis der Sellerie weich ist.
4. **Inzwischen für die Crostini** den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Brot mit 2 EL Butter bestreichen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen.
5. Die Pilze putzen, in feine Scheiben schneiden. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen. Pilze und übrige Schalotten darin bei starker Hitze goldbraun braten. Mit Salz und etwas Pfeffer würzen.
6. Käse fein hobeln. Die Pilz-Schalotten-Mischung auf den Broten verteilen. Den Käse aufstreuen. Brote im heißen Backofen ca. 10 Minuten goldbraun gratinieren backen.
7. Die Sahne zum Sellerie gießen und die Zutaten im Fond fein pürieren. Suppe mit Salz und einem Schuss Apfelessig abschmecken. Die Cremesuppe und Crostinis anrichten.

Tipp: Die Suppe nach Belieben noch mit gerösteten und gehackten Wal- oder Haselnüssen bestreuen. Die ausgekratzte Vanilleschote in ein Glas mit Zucker mischen, für Vanillezucker.