

Kevin von Holt
Sellerieschaumsüppchen mit Walnüssen
und Apfelspieß

Dauer: 45 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Heimatküche, Leichte Küche, Vegetarisch

Dienstag, 24. Oktober 2023

Zutaten für 4 Personen

Für die Suppe:

400 g Knollensellerie
2 Schalotten
1 EL Zucker
600 ml Gemüsebrühe
50 g Walnuskerne
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Apfelsaft (nach Belieben)
50 g Sahne

Für die Croutons:

100 g Toastbrot
2 EL Butter
etwas Salz

Für die Spieße:

2 Schalotten
2 EL Butter
2 Äpfel

Außerdem:

4 Spieße (z. B. Schaschlikspieße)



Zubereitung:

1. Für die Suppe Sellerie putzen und schälen. Schalotten abziehen. Sellerie und Schalotten würfeln.
2. Zucker in einem großen Topf hell karamellisieren. Schalotten und Sellerie zugeben und unter Wenden leicht farblos andünsten.
3. Mit Fond aufgießen, aufkochen und ca. 15 Minuten sacht köcheln lassen.
4. Inzwischen für die Croûtons Rinde vom Toastbrot entfernen. Toastbrot in feine Würfel schneiden.
5. Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Toastwürfel darin knusprig braten. Auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen und mit Salz würzen. Croutons auskühlen lassen.
6. Walnuskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, dann aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.
7. Für die Spieße Schalotten schälen und in grobe Stücke schneiden.
8. Pfanne auswischen, 1 TL Butter darin erhitzen. Die Schalottenstücke darin kurz anbraten. Auf einen Teller geben und etwas abkühlen lassen.
9. Äpfel schälen, entkernen und in Achtel schneiden.
10. Apfelspalten und Schalottenstücke im Wechsel auf 4 Spieße stecken.
11. Übrige Butter im Bratfett in der Pfanne erhitzen. Spieße in der heißen Butter unter Wenden braten.
12. Walnüsse grob hacken.
13. Sellerie im Fond mit einem Pürierstab fein pürieren. Suppe mit Salz, Pfeffer und nach Belieben etwas Apfelsaft abschmecken.
14. Sahne steif schlagen, kurz vor dem Servieren unter die Suppe heben. Nun nicht mehr aufkochen, da der Schaum sonst verschwindet.
15. Suppe in tiefen Tellern oder Suppenschalen verteilen. Nüsse und Croûtons aufstreuen. Je einen Apfel-Schalotten-Spieß anlegen und servieren.

Pro Portion: 445 kcal/ 1860 kJ, 30 g Kohlenhydrate, 7 g Eiweiß, 33 g Fett