

Birnen-Sellerie-Suppe mit Baguette und Korallenchip

Zutaten für die Suppe (für 3 Personen):

- 1 Knolle Sellerie
- 1 Birne
- 1 Schalotte
- 40 ml Weißwein
- 500 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Sahne
- 3 EL Butter
- Salz
- Pfeffer
- Chiliflocken
- 10 g Zucker

Sellerie und Birne putzen, der Länge nach halbieren. Die Hälfte in dünne Streifen schneiden und beiseitestellen. Die andere Hälfte klein schneiden. Schalotte schälen und würfeln.

Etwa zwei Drittel der Butter in einem Topf zerlassen und die Schalotten darin andünsten. Anschließend klein geschnittenen Sellerie und Birnen dazugeben und einigen Minuten bei hoher Hitze dünsten. Mit etwas Weißwein ablöschen, kurz reduzieren lassen, Hitzezufuhr reduzieren und mit Brühe und Sahne aufgießen. Alles einige Minuten weich köcheln lassen. Anschließend mit einem Pürierstab pürieren oder in einen Mixer geben und anschließend durch ein Sieb streichen. Mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken abschmecken.

Birnen- und Selleriestreifen in der restlichen Butter mit Zucker karamellisieren.

Zutaten für das Baguette:

- 100 g Baguette
- 2 EL Butter
- 1 Zweig Thymian
- 5 g Knoblauch
- 50 g Gorgonzola

Baguette in Scheiben schneiden und die Hälfte mit Gorgonzola belegen. Die andere Hälfte mit Butter bestreichen und mit fein gehacktem Knoblauch sowie etwas Thymian belegen. Das Baguette im Ofen anrösten, bis es goldbraun und der Käse geschmolzen ist.

Zutaten für den Korallenchips:

- 25 ml Wasser
- 5 g Mehl
- 25 g Öl
- 1 Tube rote Lebensmittelfarbe

Wasser, Mehl, Öl und nach Belieben Lebensmittelfarbe in einem Schüttelglas kräftig mischen. Die cremige Flüssigkeit anschließend portionsweise in einer sehr heißen Pfanne ausbraten.

Zum Anrichten die Suppe in tiefe Teller oder Schalen geben und mit karamellisierten Birnen- und Selleriestreifen garnieren. Das Baguette und je 1 Korallenchip dazu servieren.

Sendetermin: 11.07.2022
Koch/Köchin: Dimitra Löffel

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen