

SELLERIE-BIRNEN-CAPPUCCINO MIT BLAUSCHIMMEL-CROSTINI

| | |
|---------------------------|--------------------------|
| 1 Zwiebel | würfeln |
| 200 g Sellerieknolle | und |
| 100 g (ca. 2 Birnen) | schälen und in kleine |
| | Stücke schneiden. |
| | Zwiebeln in |
| 1 El Butter | glasig dünsten, Sellerie |
| | dazugeben und |
| | mitdünsten. Dann |
| | Birnen dazugeben. Mit |
| 150 ml Gemüsefond | aufgießen und |
| | weichkochen. |
| 150 ml Sahne | dazugeben und fein |
| | pürieren und durch ein |
| | Haarsieb streichen. Mit |
| Birnensnaps | |
| Muskatnuss | |
| Salz und Pfeffer | abschmecken. |
| 100 ml Milch | erwärmen und |
| aufschäumen | |
| | Suppe mit Milchschaum |
| | und |
| ger. Zartbitterschokolade | anrichten. |

Crostini

| | |
|-------------------------|---------|
| 200 g Blauschimmelkäse | |
| 2 El Frischkäse | und |
| 50 g kleingeh. Walnüsse | mischen |

Baguette quer in Scheiben schneiden, rösten und mit der Käsemasse bestreichen. Kurz im Ofen überbacken und zur Suppe servieren.

Tipps:

Sellerie-Carpaccio

gekochten Knollensellerie in sehr dünne Scheiben schneiden und mit einem Dressing aus Apfel- und Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Oliven- oder Walnussöl marinieren. Mit Parmesan und Walnuskernen anrichten.

Selleriepürree

Sellerie zusammen mit Schalotten in Butter anschwitzen. Mit Sahne und Milch aufgießen und weich kochen. Gemüse pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Zum Servieren etwas geschlagene Sahne unterheben.

Sellerieschnitzel

gekochte Scheiben vom Sellerie in Mehl, verquirltem Ei und Semmel- oder Haselnussbrösel wenden und in Fett ausbraten.

Viel Spaß beim Kochen und Genießen!

