

Selleriesuppe | Tonkabohne | Kardamom | Trüffel

Dauer: 50 min
Schwierigkeit: Leicht
Zusatzinfos: Vegetarisch

Rezept für 3 Personen:

Equipment:

1 Topf
1 Mixer oder Pürierstab
1 Sieb

Gewürze & Zutaten:

100 G Butter
400 G Sellerieknolle, geschält und geschnitten
200 G Schalotten, geschält und gesschnitten
200 ML Weißwein
500 ML kräftige Brühe
350 ML Sahne
3 G Tonkabohne, fein gemahlen
1 TL Kardamom, fein gemahlen
1 Blatt Lorbeer
1 Zweig Liebstöckel
2 große Feigen, reif
1 EL Creme de Cassis
1 EL Walnußkerne, geröstet und gehackt
Trüffel, nach Belieben

Zubereitung

- 1 Die Butter in einem Topf haselnussbraun werden lassen.
- 2 Sellerie und Schalotten zugeben, kurz anschwitzen und mit dem Weißwein ablöschen.
- 3 Mit der Brühe auffüllen und die Sahne angießen.
- 4 Tonkabohne, Kardamom, sowie Lorbeerblatt und Liebstöckel zugeben und ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
- 5 Liebstöckel und Lorbeer wieder entfernen. Dann in den Mixer geben und sorgfältig mixen. Gegebenenfalls durch ein feines Sieb passieren.

-
- 6 Die Feigen aufschneiden und mit der Cassiscreme leicht marinieren, zusammen mit den Walnüssen in dem vorgewärmten Suppenteller anrichten.
-
- 7 Die Suppe angießen und nach Belieben Trüffel darüber hobeln.