

SELLERIESUPPE MIT SCHWARZEM SESAMKROKANT

frittierter schwarzer Rettich-Sterne und gewürzter Sahne



- 1 kg. Sellerieknolle
- 300 Gramm Kartoffel (mehligkochend)
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 100 ml trockener Weißwein
- 1 L Gemüsefond
- 100 ml Schlagobers
- Salz, Pfeffer

- 200 ml Schlagobers
- Prise Zimt
- 1 Msp. gemahlene Nelken

- 1 EL schwarzer Sesam
- 3 EL Zucker
- 1 schwarzer Rettich

Sellerie und Kartoffel schälen und grob würfeln.
Schalotten und Knoblauch ebenfalls schälen hacken und in neutralem Pflanzenöl andünsten.
Sellerie- und Kartoffelwürfel zugeben und mitdünsten.
Mit Weißwein und Gemüsefond ablöschen und solange bei geringer Hitze köcheln lassen, bis der Sellerie und die Kartoffeln gar sind.
Danach die Suppe mit dem Pürierstab pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sahne unterrühren.
Sahne mit den Gewürzen steif schlagen.

Krokant: In der Pfanne Zucker schmelzen. Wenn er anfängt leicht braun zu werden, sofort von der Ofenplatte wegziehen. Den Sesam einstreuen und die Masse auf ein geöltes Backpapier streichen. Fest werden lassen (das geht ziemlich schnell). In kleine Stücke brechen.

Rettich schälen, in Scheiben schneiden und Stern oder andere Motive ausstechen. In Pflanzenfett frittieren.

Suppe
mit Sahne, Krokant und Rettichsternen servieren.
Evtl. zusätzlich Sesam darüber streuen!