SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Selleriesuppe | Tonkabohne | Kardamom | Trüffel

Zubereitungszeit: 15 min

Kochzeit: 35 min

Gesamtzeit: 50 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 3 Personen

Gewürze & Zutaten:

100 g Butter

400 g Sellerieknolle, geschält und geschnitten

200 g Schalotten, geschält und gesschnitten

200 ml Weißwein

350 ml Sahne

3 g Tonkabohne, fein gemahlen

1 Teelöffel Kardamom, fein gemahlen

1 Blatt Lorbeer

1 Zweig Liebstöckel

2 Große Feigen, reif

1 Esslöffel Creme de Cassis

1 Esslöffel 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.