

Rezept für 4 Personen

Rezept von Marion Michels

Apfel-Sellerie-Crèmesuppe mit gefüllten Mürbeteigkörnchen und geräucherter Entenbrust

WERKZEUGE

- Trüffelhobel
- Stabmixer
- Fritteuse
- Küchenpapier
- 8 kleine runde Schälchen oder Espressotassen

ZUTATEN

Apfel-Sellerie-Crèmesuppe

- 200 g *Äpfel, säuerlich, gewaschen, entkernt, mit der Schale in Stücke geschnitten
- 200 g *Knollensellerie, geschält, gewürfelt
- 3 *Pfälzerkarotten, gelbe Karotten, geschält, gewürfelt
- ½ *Lauch, gewaschen, in Tranchen geschnitten
- 3 *Zwiebeln, geschält, in Stücke geschnitten
- 8 dl Gemüsebouillon
- 40 g Butter, fein gewürfelt
- 1,5 dl Vollrahm, steif geschlagen
- Bratbutter
- Weisswein zum Abschmecken
- Zitronensaft zum Abschmecken

Selleriechips

- ½ Knollensellerie, klein, geschält, auf dem Trüffelhobel in dünne Scheiben geschnitten
- Sonnenblumenöl zum Frittieren
- Salz

Mürbeteigkörnchen

- 120 g Mehl
- 50 g Butter, kalt
- 3-4 El Wasser
- Salz
- Butter zum Einfetten
- Kräutersalat
- 60 g Kräutersalat, je nach Saison, z.B. Brunnenkresse, Rucola, glatte Peterli, Koriander, Kerbel, gewaschen, trocken geschleudert
- 2 El *Olivenöl, extra vergine
- 1 El *Balsamessig, weiss
- *Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Apfel-Baumnuss-Salat

- 2 Äpfel, gross, geschält, entkernt
- Wenig *Zitronenwasser, ca. 1 dl
- 12 Baumnüsse, geröstet
- 1 El *Baumnussöl
- 1 El *Weisser Balsamessig
- 2 El *Olivenöl, extra vergine
- *Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Entenbrust

- 120 g Entenbrust, geräuchert, in dünne Scheiben geschnitten



UBEREITUNG

Apfel-Sellerie-Crèmesuppe

Die *Zutaten in der Bratbutter weich dünsten, ohne zu rösten. Mit der Bouillon aufgiessen und 30 Minuten köcheln lassen. Mithilfe des Stabmixers pürieren. Nach Belieben durch ein feines Sieb passieren. Nach und nach die Butter unterrühren. Den Rahm zum Schluss unterziehen. Bei Bedarf mit wenig Weisswein oder Zitronensaft abschmecken.

Selleriechips

Die Selleriescheiben in 140 °C heissem Öl frittieren. Auf einem Küchenpapier abtropfen und kalt salzen.

Mürbeteigkörnchen

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten. Bei Bedarf ein wenig Wasser hinzugeben. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und 30 Minuten kühl stellen. Den Backofen auf 140 °C vorheizen. Die Schälchen aussen fetten. Den Teig auswallen und 8 Rondellen in der Grösse der Schälchen ausstechen. Der Teig muss im Radius ca. 2 cm grösser sein. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Schälchen mit der Öffnung nach unten auf das Backpapier stellen. Den Teig über die Schälchen legen, damit sich Körnchen bilden. Ca. 10 bis 15 Minuten backen, bis der Teig leicht braun wird.

Auskühlen lassen und die Teigkörnchen vorsichtig von den Schälchen ziehen.

Kräutersalat

Aus den *Zutaten die Vinaigrette herstellen. Mit Salz abschmecken. Den Kräutersalat kurz vor dem Servieren in 4 Körnchen verteilen und mit der Vinaigrette nappieren.

Apfel-Baumnuss-Salat

Aus den *Zutaten die Vinaigrette herstellen. Den Apfel-Baumnuss-Salat kurz vor dem Servieren in 4 Körnchen verteilen und mit der Vinaigrette nappieren.

ANRICHTEN

Die Apfel-Sellerie-Crèmesuppe portionenweise in heisse, tiefe Teller füllen. Mit Pfeffer aus der Mühle und einem Selleriechip garnieren. Je ein Apfel-Baumnuss-Körnchen, ein Kräutersalatkörnchen und ein Viertel der Entenbrust auf einem separaten Teller anrichten.