



Sellerie-Sektschaum-Süppchen

Zutaten:

2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
20 g Butter
350 g Knollensellerie
100 ml Sekt
Salz und Pfeffer
0,5 l Gemüsebrühe
0,25 l Milch
0,25 l Sahne
Weißbrotstäbe
2 EL Olivenöl
Halber Bund Petersilie

Zubereitung:

Schalotten und Knoblauch schälen, klein würfeln und in heißer Butter anschwitzen. Sellerieknollen waschen, schälen, würfeln und mitdünsten. Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Sekt ablöschen und kurz einkochen lassen. Rinderbrühe, Milch und Sahne zugeben und alles so lange köcheln lassen, bis der Sellerie weich ist.

Öl in einer Pfanne heiß werden lassen und Weißbrotstäbe darin rösten. Suppe mit dem Mixer schaumig pürieren. Dann durch ein Sieb passieren. Petersilie waschen, trocken schwenken, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Suppe in Gläser füllen und mit Weißbrotstäben und Petersilie dekorieren.