

# Wurzelsuppe von Sellerie und Roter Bete

(4 Portionen)



## Zutaten für die Selleriesuppe:

- 150 g Knollensellerie
- 750 ml kräftiger Geflügelfond
- 2 EL Butter
- 1 EL Mehl
- 100 g Sahne
- Salz
- frisch geriebene Muskatnuss

## Zutaten für die Rote-Bete-Suppe:

- 150 g rohe Rote Bete
- 750 ml kräftiger Geflügelfond
- 1 EL Kartoffelstärke
- 1-2 EL Rotwein
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- Zucker
- Cayennepfeffer
- 2 EL Balsamico-Essig

## Zutaten für die Suppeneinlage:

- 1 l Traubenkern- oder Sonnenblumenöl zum Frittieren
- 12 Scheiben Knollensellerie (ca. 5 cm Durchmesser, 1 mm dick)
- 12 Scheiben Rote Bete (ca. 5 cm Durchmesser, 1 mm dick)
- Mehl zum Wenden
- Thymian zum Garnieren

### Zubereitung:

Für die Selleriesuppe den Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Selleriewürfel im Geflügelfond weich kochen. 1 EL Butter in einem Topf zerlassen und das Mehl darin farblos anschwitzen. Dann die gegarten Selleriewürfel mitsamt dem Fond unterrühren und 20 min sanft köcheln lassen.

Die Suppe durch ein Sieb passieren und gut durchdrücken. Es sollte etwa ½ l Suppe verbleiben, gegebenenfalls noch mit etwas Fond auffüllen. Die Suppe nochmals erhitzen und die Sahne einrühren. Mit Salz sowie Muskatnuss würzen und die restliche Butter mit dem Pürrier-Stab untermixen. Die Suppe bis zur weiteren Verwendung abgedeckt beiseite stellen.

Für die Rote-Bete-Suppe die Rote Bete schälen, mit dem Gemüsehobel in feine Stäbchen hobeln und mit dem Geflügelfond 20 min kochen lassen. Es sollte etwa ½ l Suppe verbleiben, gegebenenfalls noch mit etwas Fond auffüllen.

Die Stärke mit Rotwein anrühren, in die Rote-Bete-Suppe geben und mit dem Schneebesen gut durchrühren, damit sich keine Klümpchen bilden. Aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer, Zucker, Cayennepfeffer und etwas Balsamico-Essig abschmecken. Anschließend die Suppe durch ein Sieb passieren.

Für die Suppeneinlage das Öl auf 170°C erhitzen. Die Selleriescheiben trocken tupfen und im Öl goldbraun frittieren. Die Rote-Bete-Scheiben in Mehl wälzen und ebenfalls frittieren. Die Gemüsescheiben auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.

Zum Anrichten die Selleriesuppe in 4 vorgewärmte tiefe Teller verteilen. Die Rote-Bete-Suppe vorsichtig in die Mitte gießen und mit einem Holzspießchen spiralförmig nach außen verziehen. Je drei Scheiben Sellerie und Rote Bete auf den Tellerrand legen und die Suppe mit Thymian garniert servieren.