

SELLERIE-RAHMSUPPE IM GRILL GERÄUCHERT

Zutaten

Für 4 Personen

300 g Sellerie ganz (geschält)
20 ml Rapsöl
20 g Butter
50 g Schalotten(fein gewürfelt)
10 g Knoblauch (fein gewürfelt)
600 ml Geflügelfond
200 ml Rahm (35%)
20 g Meerrettich (gerieben)
10 ml Zitronensaft
50 g Räucherchips Mesquette
Salz, Zucker, Pfeffer & Muskat

Dekoration

20g halbierte Baumnüsse
5g Puderzucker

Vorbereitung

- Räucherchips 30 Min. in Wasser einweichen.
- Den Grill für INDIREKTE HITZE bei 200-220 °C vorbereiten.
- Den Sellerie in 0.5 cm dünne Scheiben schneiden. Mit Rapsöl einreiben und mit Salz und Zucker würzen.
- Restliche Zutaten abwiegen und bereitstellen.

Zubereitung

- Für die Garnitur eine Pfanne auf dem Seitenkocher des Grills erhitzen.
- Die halbierten Baumnüsse in die Pfanne geben, kurz rösten. Mit dem Puderzucker bestäuben und mit Fleur de Sel würzen und karamellisieren lassen. Aus der Pfanne auf ein Backpapier geben, erkalten lassen und grob zerkleinern.
- Räucherchips auf die Glut oder Räucherbox geben. Die Selleriescheiben INDIREKT auf den Grillrost legen. Den Sellerie für 20-25 Minuten räuchern (beim Holzkohlegrill Deckellüftung $\frac{3}{4}$ schliessen). Den geräucherten Sellerie in Würfel schneiden.
- Butter in einem Topf aufschäumen, die Schalotten und Knoblauch darin glasig schwitzen. Geräucherte Selleriewürfel beifügen. Mit Gemüse Bouillon und Rahm auffüllen. Ohne Deckel so lange köcheln, bis der Sellerie gar ist.
- Den Meerrettich und Zitronensaft beifügen und im Mixer sehr fein mixen evtl. durch ein Sieb passieren. Mit Salz, Pfeffer & Muskat abschmecken.

Servieren

Die Suppe in vorgewärmten Tellern oder Kaffeetassen anrichten und mit den Baumnüssen garnieren.