

Frisch gekocht
Dienstag, 14. Februar 2017



Rezept von Andreas Döllerer

Schaumsuppe aus Knollensellerie und Boskoop-Apfel, Lammfiletspieß

1 Stunde/leicht



Zutaten für 4 Personen

1 Knollensellerie (geschält und in Würfel geschnitten), 3 Schalotten (fein geschnitten), 3 Boskoop-Äpfel (geschält und geschnitten), 150 ml Weißwein, 50 ml Sherry, 1 Liter heller Geflügelfond, 300 ml Obers, Cayennepfeffer, Salz, Muskatnuss, Zitronensaft, 1 Liter naturtrüber Apfelsaft (auf 200 ml eingekocht); 4 EL gewürfelter Boskoop-Apfel (5 mm-Würfel), 1 TL Zucker, 4 cl Riesling-Auslese-Essig, 20 g Butter, Olivenöl, frischer Majoran.

Für den Spieß:

4 Lammfilets, Olivenöl, grobes Meersalz, 1 Knoblauchzehe, 1 Rosmarinzwig, 1 Thymianzwig, 20 g Butter.

Zubereitung

Für die Suppe den Sellerie und die Schalotten in Butter und Olivenöl anschwitzen, Äpfel zugeben und mit Weißwein und Sherry ablöschen. Mit Fond und Obers aufgießen und etwa 1 Stunde köcheln lassen. Danach mixen und durch ein feines Haarsieb passieren. Den reduzierten Apfelsaft begeben, mit Salz, Pfeffer, Muskat, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken. Vor dem Servieren aufschäumen.

Den Zucker karamellisieren, die Apfelwürfel und etwas Butter zugeben und mit Essig ablöschen, kurz bissfest dünsten.

Die Lammfilets jeweils in drei Teile schneiden, in Olivenöl und Butter mit den Kräutern und Knoblauch beidseitig kurz braten. Mit Meersalz würzen und auf einen Spieß stecken. Karamellisierten Apfel in tiefe Teller anrichten, mit der aufgeschäumten Suppe auffüllen und den Lammspieß als Einlage servieren.

Mit Majoranblättern dekorieren.