

## Schmeckt perfekt



Rezept von Richard Rauch

**Sellerieschaumsuppe, Salbei, Roquefort**

**30 Minuten/leicht**



### Zutaten für 4 Personen

Für die Selleriesuppe: 3 EL Butter, 600 g Knollensellerie, 2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 1 TL Fenchelsamen, 200 ml Wermut, 1 Liter Gemüsefond, 500 ml Schlagobers, 3-4 Blätter Salbei, 250 g Roquefort, Salz, Pfeffer, Sojalecithin.

Zum Anrichten: Sauerteigbrot oder Sonnenblumenbrot, Salbei, Butter, Öl zum Frittieren.

### Zubereitung

Den Sellerie sorgfältig schälen und in Stücke schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen, Sellerie, grob geschnittene Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen. Fenchelsamen und fein geschnittenen Salbei dazugeben und kurz mitbraten. Mit Wermut ablöschen und einkochen lassen. Den Gemüsefond dazugeben und 20 Minuten köcheln lassen. Das Schlagobers zugießen, mit Salz und Pfeffer würzen und aufkochen.

Die Suppe durch ein feines Sieb passieren und mit etwas Sojalecithin erneut aufmixen bis ein schöner, stabiler Schaum entstanden ist. Abschließend 200 g des Roqueforts in die Suppe geben und diese fein mixen.

Das Sauerteigbrot in dünne Scheiben schneiden. Zwei Bögen Backpapier mit Butter bestreichen, das Brot dazwischen legen und auf ein Backblech geben.

Mit einem zweiten Blech beschweren und ca. 20 Minuten bei 150°C-160°C knusprig backen. Zur Dekoration ein paar Salbeiblätter frittieren und mit Salz bestreuen.

Einen Löffel von den Passierrückständen, Brotchips, restlichen Roquefort und frittierte Salbeiblätter in tiefen Tellern anrichten und die Suppe zugießen.