

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2



Fotocredit: Simeon Baker

Velouté von Sellerie & gebackenem Wachtelei

Zutaten

(4 Personen)

- 1 EL Honig
- 1 Knollensellerie (geschält und würfelig geschnitten)
- 1 Zwiebel (fein geschnitten)
- 1/4 l Weißwein
- 1 l Rindsuppe (oder Gemüsefond)
- Salz
- 1/4 l Obers
- 1 Prise geräucherter Curry und 1 TL Ras-el-Hanout (beides im Fachhandel oder online erhältlich)
- geriebene Muskatnuss

Für die Wachteleier

- reichlich Sonnenblumen- oder Rapsöl zum Frittieren
- 4 Wachteleier
- Salz
- Pfeffer
- Mehl, verquirltes Ei und Semmelbrösel zum Panieren

Zubereitung

Honig in einem Topf leicht karamellisieren lassen, dann Selleriewürfel und Zwiebel begeben, alles mit Wein löschen und diesen einreduzieren lassen. Anschließend mit Suppe aufgießen, salzen und zugedeckt weich kochen lassen – dabei nach einiger Zeit das Obers zugießen. Danach alles mit geräuchertem Curry und Ras-el-Hanout würzen. Zuletzt die Suppe pürieren (Stabmixer) und mit Muskat verfeinern.

Das Öl auf 140° C erhitzen. Währenddessen Wachteleier in einem Topf in Wasser 2,5 Min. kernweich kochen, kalt abschrecken, dann schälen und in Mehl (mit je 1 Prise Salz und Pfeffer verfeinert), Ei und Bröseln panieren. Die panierten Eier in Öl herausbacken (dabei den Topf leicht schwenken) und anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Je 1 gebackenes Wachtelei als Einlage in der Suppe servieren.