

## Sellerieschaumsuppe mit Croûtons

eine feine und doch deftige Suppe als Kraftvorrat für kalte Tage



Zutaten für  Portionen

- 
- 800 g Knollensellerie, geschält und fein gewürfelt
  - 4 Schalotte(n), abgezogen und fein gewürfelt
  - 2 [Knoblauchzehe\(n\), abgezogen und fein gewürfelt](#)
  - 4 EL Butter
  - 1000 ml Gemüsebrühe, (Instant)
  - 200 ml Weißwein, (trockener)
  - 500 g süße Sahne
  - 4 Scheibe/n Toastbrot, entrindet und klein gewürfelt
  - 8 EL [Olivenöl](#)
  - 2 EL Öl, (Trüffelöl)
  - 6 EL Butter, (kalte), ca. 30 g
  - 4 EL süße Sahne, geschlagene
  - Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Butter erhitzen und Sellerie, Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Mit Weißwein und Gemüsebrühe ablöschen, kurz aufkochen lassen, Sahne zugeben und die Suppe bei mittlerer Hitze im offenen Topf ca. 30 Minuten köcheln lassen.

Danach die Suppe pürieren, durch ein feines Sieb streichen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Toastbrotwürfel goldgelb rösten. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen und leicht salzen.

Suppe vor dem Servieren nochmals kurz aufkochen lassen und das Trüffelöl zugeben. Butter in kleineren Teilen mit der geschlagenen Sahne unter die Suppe rühren. Die Suppe schaumig aufmixen, auf Teller verteilen und Croûtons hinein geben.

**Tipp:**  
Die Suppe kann man sehr gut einfrieren – am besten, bevor Trüffelöl, Butter und Schlagsahne zugegeben werden.

**Arbeitszeit:** ca. 20 Min.

## Zitrus - Panna Cotta

leichte Version einer Panna Cotta - ein erfrischendes, außergewöhnliches Dessert



Zutaten für  Portionen

- 
- 400 ml Sahne
  - 400 ml Milch, 3,5 %
    - 2 Orange(n), Bio, die Schale
    - 2 Zitrone(n), Bio, die Schale
    - 2 Limette(n), Bio, die Schale
  - 200 g Zucker, nach Belieben
  - 6 Blätter Gelatine
  - 400 g Schmand
  - Für die Garnitur:**
    - Orange(n) - Filets
    - [Minze, frische](#)

### Zubereitung

Sahne, Milch mit dem Zucker und den Zesten der Früchte zum Kochen bringen.

Gelatine einweichen.

Nachdem die Flüssigkeit gekocht hat, von der Herdplatte ziehen und ein paar Minuten warten. Die ausgedrückte Gelatine einrühren und wenn man möchte, durch ein feines Sieb gießen.

Nun den Schmand mit einem Schneebesen unter die Flüssigkeit rühren und in passende Dessertgläser oder Förmchen umfüllen. Für ca. 3 Stunden in den Kühlschrank stellen, bis die Panna Cotta ganz durchgekühlt ist.

Ausgarnieren nach Belieben - evtl. Orangenfilets und frische Minze.

Zu diesem Dessert gibt es im Forum einen informativen Thread, in dem auch tolle Veränderungsmöglichkeiten gesammelt wurden: <http://www.chefkoch.de/forum/2,25,533217/Zitrus-Panna-Cotta.html>

Anmerkung:

Diese Panna Cotta kann auch mit Agar Agar hergestellt werden. Dann die entsprechende Menge des Pulvers bitte mit Sahne und Milch entsprechend der Herstellerangabe lange genug aufkochen und weiter wie oben beschrieben verfahren.

**Arbeitszeit:** ca. 15 Min.