



Selleriecremesuppe mit Lachscroûtons

4 Portionen

400 g Sellerieknolle

1 Zitrone

4 Scheiben Weißbrot

4-6 Scheiben Räucherlachs

600 ml Hühnerbrühe

1 Schuss Madeira

50 ml Sahne

4 EL Olivenöl

30 g Butter

Salz

Pfeffer

Zitrone halbieren, 1 Hälfte auspressen

Sellerie schälen und in Würfel schneiden; Mit dem Zitronensaft beträufeln

Brotscheiben entrinden und im Olivenöl Braun rösten

Hühnerbrühe erhitzen

Sahne steif schlagen

Sellerie in der Butter andünsten, etwas Wasser zugeben und mit aufgelegtem Deckel 10-15 Min. dämpfen. 2 Weißbrotscheiben mit Räucherlachs belegen, dann jeweils die 2. Scheibe darauf legen und die „Sandwiches“ vorsichtig mit einem sehr scharfen Messer in Würfel schneiden. Sellerie mit dem Pürierstab oder im Blender pürieren. Die Hühnerbrühe zugeben und die Suppe unter Rühren kurz aufkochen. Vom Herd nehmen, die Sahne unterrühren und mit Madeira, Salz und ganz wenig Pfeffer abschmecken. Auf Teller verteilen und mit den Croûtons garnieren,