



Selleriesuppe mit Makrele

4 Portionen

600 g Knollensellerie

1 kleine Zwiebel

750 ml Fisch- oder Gemüsebrühe

100 ml Sahne

150 g geräuchertes Makrelenfilet (natur)

Salz

Schwarzer Pfeffer

5 EL Olivenöl

1 Bund Kerbel

- Sellerie schälen und in Würfel schneiden
- Zwiebel pellen und in Würfel schneiden
- Makrelenfilet häuten und mit 2 Gabeln zerzupfen
- Vom Kerbel die Stiele entfernen

In 3 EL Olivenöl die Zwiebel und den Sellerie leicht andünsten. Brühe angießen, bis das Gemüse eben bedeckt ist. Ca. 15 Minuten kochen. Mit dem Schneidstab pürieren und die restliche Brühe zugeben. Sahne zugeben, aufkochen und mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken. Die fertige Suppe auf Teller verteilen, Makrelenstücke zugeben, Kerbel darüber streuen und die Suppe mit Olivenöl beträufeln.

Dazu passen Grauburgunder und Gougères.