

Selleriesuppe mit Haselnuss-Nocken



Vorspeise für 6 Personen

Einkaufsliste

Nocken:
40 g gemahl. Haselnüsse
Butter
1.6 dl Milch
1 Ei
50 g Hartweizengriess
Salz
Pfeffer

Zubereiten Nocken

40 g gemahlene Haselnüsse in einer weiten Teflonbratpfanne hellbraun rösten. 1 Esslöffel Butter dazugeben, gut vermischen und in ein sep. Geschirr umschütten.
1.6 dl Milch und 1/2 Teelöffel Salz in der gleichen Teflonbratpfanne erhitzen.
50 g Hartweizengriess unter Rühren langsam dazugeben, Pfanne vom Herd nehmen, 3 - 4 Minuten quellen lassen.
1 Ei verquirlen und zusammen mit den Haselnüssen zum Griessbrei geben, alles gut vermischen, gut würzen mit Salz und Pfeffer.
In den Kühlschrank stellen bis zum Gebrauch mit der Suppe.

Zubereiten Suppe

Suppe:
1 Zwiebel
500 g Sellerie
2 Rüebli
1,2 l Gemüsebouillon
2 dl Rahm
Bratbutter
Zucker
1 Briefchen Safran oder Kurkuma
Schnittlauch

Zwiebel fein hacken, Sellerie und Rüebli in kleine Stücke schneiden. In einer hohen Pfanne 2 gestrichene Teelöffel Zucker mit wenig Bratbutter kurz andämpfen.
Zwiebel dazu geben und ebenfalls kurz mitdämpfen.
Sellerie und Rüebli Stücke dazugeben und etwa 2-3 Minuten dämpfen.
Mit 1,2 Liter Gemüsebouillon ablöschen und ca. 25 Minuten zugedeckt leise köcheln lassen.
2 dl Rahm flaumig schlagen (nicht zu fest)
Suppe mit dem Stabmixer pürieren und die Hälfte des Rahms dazugeben.
Suppe mit Salz und Pfeffer nach belieben würzen.
Je nach Wunsch ein Briefchen Safran oder etwas Kurkuma dazugeben.

Die Griessmasse aus dem Kühlschrank holen, mit 2 Kaffeelöffelchen Nocken formen, in die heisse Suppe geben, ca. 3 - 5 Minuten in der Suppe ziehen lassen.

Suppe in vorgewärmte Suppenteller anrichten, Nocken verteilen, restlichen Rahm verteilen und mit Schnittlauch garnieren.