



Selleriecremesuppe mit Lachswürfeln

Für 4 Suppenteller

300 g Knollensellerie
100 g Pastinake
100 g Kartoffel
2 Schalotten

1 Knoblauchzehe
1 EL Rapsöl
750 ml Gemüsebrühe
100 ml Schlagsahne
Salz
Pfeffer
Muskatnuss

Einlage

300 g Lachsfilet
1 EL Rapsöl
1 Lauchzwiebel
1 El gehackte Petersilie

Den Sellerie schälen und in Würfel schneiden. Die Pastinake schälen und ebenfalls würfeln. Kartoffel schälen und würfeln. Die Schalotte schälen und würfeln.

Schalotte in einem Topf mit Öl andünsten. Das Gemüse hinzufügen und einige Minuten unter Anschwitzen mitrösten. Die Brühe und Sahne angießen und 15 min kochen. Die Suppe fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Suppe fein pürieren.

Lachsfilet würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Lachs beidseitig anbraten. Nach einigen Minuten die Lauchzwiebel hinzufügen. Die Suppe anrichten und Lachswürfel und Petersilie auf den Tellern verteilen.