

Selleriesuppe mit Tafelspitzpraline und Apfel-Bananen-Chutney



Zutaten für sechs Personen:

Selleriesuppe

- 1 kg Sellerie
- 100 ml Weißwein oder weißer Essig
- Apfelsaft
- Salz/Zucker
- Ein Stein Butter
- Sahne
- Brühe

Sellerie würfeln und mit Salz und einer Prise Zucker würzen, sodass er schön Wasser zieht. Butter in den Topf geben und gewürfelten Sellerie darin anschwitzen. Nach Wunsch mit Weißwein ablöschen und diesen ganz einkochen lassen. Wenn alles weich geschmort ist, Sahne und Brühe dazugeben, köcheln lassen und pürieren. Solange Flüssigkeit hinzugeben, bis die Wunschkonsistenz erreicht ist. Nochmals Nachschmecken – mit Salz, Zucker, Pfeffer,

Apfelsaft oder für mehr Säure Balsamicoessig. Hier der ist eigene Geschmack gefragt, also leben Sie sich aus!

Apfel-Bananen-Chutney

- 2 Äpfel
- 1 Banane
- 2 Zwiebeln
- Salz/Zucker
- 300 ml Weißwein
- Balsamico
- Curry und Zimt

Zwiebeln würfen – sehr fein. In kleiner Pfanne oder Sauteuse Zucker langsam schmelzen lassen bis er goldbraun wird, dann Zwiebeln hinzugeben und in flüssigem Zucker garen und bräunen. Apfel würfeln und hinzugeben, mit gesamten Weißwein ablöschen und diesen komplett einkochen lassen. Schließlich etwas Balsamico hinzugießen und einkochen lassen. Vom Balsamico darf etwas Flüssigkeit übrigbleiben. Schließlich die Banane klein würfeln und diese mit in die Pfanne geben. Die Masse sollte nun solange eingekocht werden, bis sie leicht cremig wird. Schließlich das Chutney mit etwas Zimt und Curry abschmecken.

Tafelspitzpraline

- 300g gekochten Tafelspitz (oder auch anderes gekochtes oder geschmortes Fleisch)
- 2 EL Sauerrahm
- 1 Ei
- Ca. 50-100g Semmelbrösel
- Salz/Pfeffer
- Panierstation mit Mehl, Ei und Semmelbrösel

Den Tafelspitz sehr fein würfeln, mit dem Sauerrahm und dem Ei verrühren, mit halbem Teelöffel Salz und Pfeffer abschmecken. Nach und nach die Semmelbrösel untergeben. Es sollte sich eine homogene und stabile Masse ergeben mit der Konsistenz eines Semmelknödels. Gleichmäßige Pralinen formen und diese für zwei Stunden in den Gefrierschrank geben. Dann panieren und in heißem Fett goldgelb ausbacken, anschließend für zehn Minuten im Ofen garen lassen oder für eine Minute in eine Mikrowelle geben.