

# Cremige Apfel-Sellerie-Suppe mit Blätterteig-Käsestangen



**Sellerie ist nicht nur gesund, er liegt auch total im Trend. Ob als Püree, Schnitzel oder zu einer feinen Suppe verarbeitet, das Knollengemüse hat sich seinen festen Platz in der Küche zurückerobert.**

Kürzlich erzählte mir ein Schweizer Spitzenkoch beim Gespräch über heimisches Gemüse: «Es hat sich einiges verändert. Heute fragen wir Köche uns, warum wir wie früher Maisköbli aus Asien oder Minigürkli aus Weissnichtwo verwerten sollen, wenn auf unseren Feldern solch grossartiges Gemüse wächst!» Lange wurden Knollengemüse wie Randen oder Topinambur in heimischen Küchen vernachlässigt, heute feiern sie von der Dorfbeiz bis zum Edelrestaurant ein richtiges Comeback.

Auch privat greifen immer mehr Menschen wieder zu regionalen Produkten und achten auf deren Saisonalität. Zugegebenermassen ist die Vielfalt an Früchte- und Gemüsesorten im Sommer um einiges grösser, aber auch der Winter hat seine Bijoux. Sellerie fristete lange ein trauriges Dasein als Suppengemüse, dabei kann man mit seiner spannenden Aromatik so viel Schmackhaftes anstellen. Zudem ist das Knollengemüse supergesund, nicht umsonst setzten es bereits die alten Ägypter als Heilmittel ein. Ich persönlich kombiniere Sellerie meist mit anderen Geschmäckern, um seine Intensität etwas abzuschwächen. In diesem Rezept wird er mit Kartoffeln, Äpfeln und Sahne kombiniert.

## Suppe

- 500 g Knollensellerie, in Würfel geschnitten
- 200 g Äpfel, in Würfel geschnitten
- 300 g mehligkochende Kartoffeln, in Würfel geschnitten
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- Ca. 1,5 dl Gemüsebouillon
- 1,5 dl Halbrahm plus etwas geschlagener Vollrahm als Garnitur
- Wenig Butter zum Dünsten

## Blätterteig-Käsestangen

- 1 rechteckiger Blätterteig, ausgewallt
- Geriebener Käse, z.B. Gruyère oder eine Käsemischung
- Bei Bedarf etwas Salz

## Suppe

1. Die Zwiebel in etwas Butter kurz dünsten, danach das Gemüse begeben, kurz mitdünsten, danach mit der Gemüsebouillon ablöschen.
2. Die Suppe bei geschlossenem Deckel auf mittlerer Stufe köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist.
3. Topf vom Herd nehmen und alles mit dem Stabmixer pürieren.
4. Halbrahm begeben, nochmals kurz warm werden lassen, Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Wer möchte, kann vor dem Servieren noch etwas geschlagenen Vollrahm als «Sahnehäubchen» auf die Suppe geben.

**Zubereitungsdauer ca. 40 Minuten**

### **Blätterteig-Käsestangen**

1. Blätterteig der schmalen Seite des Teigs entlang in ca. 1 cm breite Streifen schneiden.
2. Mit Käse und bei Bedarf mit wenig Salz bestreuen und die Käseraspel etwas in den Teig drücken, damit sie nicht gleich wieder herunterfallen.
3. Jetzt immer zwei nebeneinanderliegende Streifen so aufeinanderlegen, dass der Käse in der Mitte liegt.
4. Die beiden Käse-/Teigstreifen der Länge nach drehen (siehe Foto) und im vorgeheizten Ofen während ca. 13 Minuten bei 200 °C backen.