

Sellerie-Lauchcreme-Suppe mit Pesto

Zutaten (für 4 Personen):

- 4 Stangen Lauch
- 1 Staudensellerie
- 2 mehlig kochende Kartoffeln
- 3 rote Zwiebeln
- 2,5 l Gemüsebrühe
- alternativ: Fleischbrühe
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 Stück Ingwer
- 2 EL Butter
- 200 ml süße Sahne
- 1 Bio-Zitrone
- Salz
- Zucker
- Pfeffer
- 3,5 EL Olivenöl
- 3,5 EL Rapsöl

Lauchstangen waschen und gründlich reinigen. Das Gemüse in Scheiben schneiden. Die dunkelgrünen Abschnitte für das Pesto beiseitelegen. Staudensellerie putzen, zerteilen und die groben Fäden von den Stangen ziehen. Anschließend ebenfalls in Scheiben schneiden. Einige der kleinen mittigen Stangen für das Anrichten beiseitelegen. Kartoffeln und Zwiebeln schälen und grob würfeln.

Etwas Rapsöl in einem großen Topf erhitzen. Das vorbereitete Gemüse hineingeben und farblos anschwitzen. Dabei mit Salz und Zucker würzen. 3-4 Kellen Brühe angießen, bis alle Zutaten knapp bedeckt sind. Knoblauch und Ingwer schälen und in Stücke schneiden. Beides in den Topf geben. Wer mag, kann die beiden Gewürze auch nur grob schneiden und später wieder entfernen.

Den Suppenansatz etwa 20 Minuten bei mittlerer Hitze weich kochen. Dann pürieren und dabei nach und nach die restliche Brühe hinzufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Butter und Sahne unterrühren und die Suppe mit Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft und Raps- oder Olivenöl abschmecken.

Dunkelgrüne Lauchstücke fein schneiden und in einen Standmixer geben. Oliven- und Rapsöl hinzufügen und das Gemüse leicht salzen und zuckern. Alles zu einer cremigen Masse pürieren. Die Konsistenz lässt sich mit mehr oder weniger Öl nach Bedarf verändern. Das Pesto mit abgeriebener Zitronenschale würzen und nochmals mit Salz und Zucker abschmecken.

Die heiße Suppe in tiefe Teller geben und mittig je 1 Klecks Pesto platzieren. Mit den kleinen Selleriestangen garnieren. Nach Geschmack mit Brot servieren.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 19.01.2024

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen