

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 21. Juni 2022** ▪
Vorspeise mit Johann Lafer



Gisela Schang

Sellerie-Apfel-Suppe & Selbstgebackene Gorgonzola-Birnen-Pastete

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

150 g Sellerieknolle
 1 Stange Staudensellerie
 1 säuerlicher Apfel
 1 süßer Apfel
 50 g Butter
 50 ml Weißwein
 250 ml Gemüsefond
 100 ml Sahne
 1 Zitrone
 2 EL Rapsöl
 1 EL Zucker
 Cayennepfeffer, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle

Sellerie schälen und in kleine Stücke schneiden. Säuerlichen Apfel halbieren, Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden. 30 g Butter in einem Topf erhitzen, Sellerie und Apfelstücke darin andünsten und mit Wein ablöschen. Mit Fond und Sahne auffüllen und köcheln lassen. Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Suppe pürieren, durch ein feines Sieb streichen und mit Zitronensaft, Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Staudensellerie schälen und in kleine Stücke schneiden. Süßen Apfel halbieren, Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Sellerie und Apfelstücke darin anbraten mit Zucker bestreuen und karamellisieren.

Übrige Butter zur Suppe geben, diese schaumig aufschlagen und in Gläser verteilen. Karamellisierten Sellerie und Apfel hineingeben.

Für die Pasteten:

6 Yufkateigblätter
 15 g gehackte Mandeln
 1 Birne
 1 Zitrone
 ½ rote Chilischote
 ½ Bund Rucola
 40 g Gorgonzola
 50 g Schmand
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten. Birne halbieren, Kerngehäuse entfernen, in kleine Stücke schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Chili halbieren, entkernen und fein hacken. Einen Teil des Rucolas beiseitelegen, den Rest grob hacken.

Gorgonzola würfeln und mit Schmand, Chili, Birne, Mandeln und Rucola verrühren und Creme mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Aus drei übereinanderliegenden Teigblättern Kreise schneiden (je nach Größe der Muffinform). Die Teigblätter mit etwas Butter bestreichen, in die gefetteten Muffinmulden drücken und die Füllung darin verteilen.

Blech auf der untersten Schiene schieben und die Pasteten 20 Minuten backen. Mit etwas Rucola garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.