

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 23. September 2025** ▪
Vorspeise mit Nelson Müller



Angela Röschinger

Selleriesuppe mit Lammfleischwürfeln, Sellerie-Stroh und Croûtons

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe und Stroh:

1 Sellerieknolle mit Selleriegrün
 200 ml Sahne
 300 ml Gemüsefond
 2 EL Olivenöl
 Neutrales Öl, zum Frittieren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das neutrale Öl in der Fritteuse auf 160 Grad vorheizen.

$\frac{3}{4}$ der Sellerieknolle schälen, würfeln und mit Sahne und Fond im Topf garen. Anschließend sehr fein pürieren und Olivenöl unterschlagen. Suppe ggf. durch ein Sieb drücken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Restlichen Sellerie hobeln, in feine Streifen schneiden und circa 2-3 Minuten goldbraun frittieren.

Für die Lammfleischwürfel:

200 g ausgelöster Lammrücken
 2 EL Butter
 2 EL Olivenöl
 1 TL Zimt
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fleisch in 1-2 cm kleine Stücke schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl scharf anbraten, dann mit Salz und Pfeffer würzen.

Pfanne von der Hitze nehmen, Butter und Zimt hinzufügen und aufschäumen lassen.

Für die Croûtons:

3 Scheiben Toastbrot
 Butterschmalz, zum Anbraten
 Olivenöl, zum Anbraten

Toastbrot klein schneiden und Croûtons in reichlich Butterschmalz und Öl in der Pfanne frittieren, danach auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.