



**BioGourmet**

#### Curryöl

1 EL Curry Jaipur z. B. vom alten Gewürzamt

1 EL Curry Mumbai z. B. vom alten Gewürzamt

1 EL Traubenkernöl

Zutaten verrühren, für 24 Stunden beiseite stellen und durchziehen lassen.

#### Verjus-Gelee

250 ml Verjus von BioGourmet

1 TL Feinzucker von BioGourmet

50 ml Apfelsaft

1/4 TL Agar-Agar

Alle Zutaten miteinander verrühren, aufkochen, wenn nötig durch ein Sieb streichen und kalt stellen.

#### Für die Suppe

20g Butter

150g Knollensellerie, geschält, in feine Scheiben geschnitten

150g Staudensellerie, fein geschnitten

80g Kartoffeln, geschält, in feine Scheiben geschnitten

400 ml Gemüsebrühe aus 1 TL Gemüsebrühe klassisch von BioGourmet 1 Lorbeerblatt

100 ml Sahne

1 EL Crème fraîche

Ein Spritzer Zitronensaft von BioGourmet

25g Ziegenkäse

10g Croûtons

Etwas Orangenabrieb

## Sellerieschaumsuppe mit Verjus-Gelee

Als Vorspeise an besonderen Festtagen empfehlen wir eine feine Sellerieschaumsuppe, welche mit fruchtigem Verjus-Gelee, intensivem Curryöl und cremigem Ziegenkäse verfeinert wird.

Das Gemüse in Butter anschwitzen, Brühe und Lorbeer dazugeben. Die Suppe etwa eine halbe Stunde leicht köcheln lassen. Danach Sahne, Crème fraîche und Zitronensaft dazugeben und kurz ziehen lassen. Die Suppe durch ein feines Sieb passieren. Rund ein Drittel des Gemüses aus dem Sieb nehmen und wieder in die Suppe geben. Mixen und erneut passieren, anschließend abschmecken.

Ziegenkäse in gewünschte Form bringen und in einem Suppenteller anrichten. Das Verjus-Gelee und Croûtons darüber verteilen und mit Curryöl beträufeln und etwas Orangenabrieb darübergeben. Die heiße Suppe mit einem Pürierstab mixen und servieren.

**Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen!**

Weitere Rezeptideen finden Sie auf [www.bio-gourmet.com/rezepte](http://www.bio-gourmet.com/rezepte)