

Süßkartoffel-Chili-Suppe mit Flusskrebs-Schwänzen

Für 2 Personen

100 g Süßkartoffeln	50 g Flusskrebsschwänze	1 Zitrone, unbehandelt
1 Zwiebel	0,5 Bund Koriander	1 Chilischote
20 ml Portwein, weiß	20 ml Madeirawein, rot	175 ml Gemüsefond
1 EL Butter	1 EL Essig, weiß	90 ml Sahne
1 TL Mayonnaise	0,5 TL Chilipaste, scharf, rot	Pfeffer, schwarz
Salz		

Die Süßkartoffeln schälen und klein schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. In einem Topf die Butter erhitzen und die Süßkartoffeln und Zwiebeln anschwitzen. Essig dazugeben. Mit Portwein und Madeira ablöschen. Den Gemüsefond hinzugeben und das Ganze köcheln lassen. Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Korianderblätter zupfen und fein hacken. Das Ganze mit Mayonnaise und der Chilipaste vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Flusskrebsschwänze darin marinieren. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden und von den Kernen befreien. Eine Chilihälfte fein hacken und zu den Süßkartoffeln geben. Sahne hinzufügen. Das Ganze pürieren. Die marinierten Flusskrebsschwänze mithilfe eines Servierrings auf den Tellern anrichten. Die Suppe um die Flusskrebsschwänze anrichten.

Astrid Lang am 09. Februar 2010