

Orangen-Karotten-Creme-Suppe mit Ingwer und Krabben

Für zwei Personen

150 g Nordseekrabben	8 große Möhren	1 mehliges Kartoffel
3 unbehandelte Orangen	10 g frischer Ingwer	1 Knoblauchzehe
2 Schalotten	1 Zweig Kerbel	1 TL Honig
1 EL Currypulver	1 EL Butter	1 EL Crème-fraîche
175 ml Sahne	50 ml Milch	400 ml Gemüsefond
50 ml weißer Portwein	Öl, Salz, Pfeffer	

Die Möhren und die Kartoffel sowie den Ingwer schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Knoblauchzehe und die Schalotten abziehen und ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Die Nordseekrabben kurz in etwas Öl anbraten und mit dem weißen Portwein ablöschen. Die Möhren-, Kartoffel- und Ingwerstücke gemeinsam mit dem Knoblauch und den Schalotten in der Butter anschwitzen und mit dem Currypulver würzen. Zwei Orangen auspressen und das Gemüse mit dem Orangensaft, dem Gemüsefond und der Sahne ablöschen. Das Gemüse köcheln lassen, bis es weich ist. Die Suppe mit dem Honig süßen und pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm halten. Für die Garnitur die Milch leicht aufschäumen. Ein paar Zesten von der restlichen Orange reißen und den Kerbel waschen und trocken tupfen. Die Orangen-Karotten-Crèmesuppe mit den Krabben in tiefen Tellern anrichten, mit einem Klecks Milchschaum, der Crème-fraîche, den Orangenzesten und dem Kerbel garnieren und servieren.

Dominic Fänders am 26. Februar 2013