

Sauerkraut-Suppe mit Kaviar-Haube und Speck

Für 2 Personen

40 g Speck, geräuchert	250 g Sauerkraut, lose	2 TL Kaviar, schwarz
1 Zwiebel	1 Knolle Ingwer, klein	2 EL Tomatenmark
1 Bund Petersilie, glatt	75 g Schlagsahne	1 EL Sonnenblumenöl
500 ml Gemüsefond	500 ml Weißwein, trocken	Kreuzkümmel, gemahlen
Cayennepfeffer	Ingwerpulver	Zucker
Salz		

Die Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Den Speck ebenfalls fein würfeln. Einen Topf mit Öl erhitzen und den Speck darin anbraten. Anschließend die Zwiebel und das Tomatenmark zum Speck geben. Ein kleines Stück von der Ingwerknolle schälen und abhobeln. Das Sauerkraut klein schneiden, mit dem Fond und 250 Milliliter Wein in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Das Ganze etwa zehn Minuten garen und anschließend mit Ingwerpulver, Kreuzkümmel, Salz, Cayennepfeffer, Zucker und dem übrigen Wein abschmecken. Die Sahne in einem hohen Gefäß steif schlagen. Die Petersilienblätter zupfen und klein hacken. Die Suppe mit der Sahne und dem Kaviar auf Tellern anrichten und mit der Petersilie garnieren.

Christina Meiering am 08. Dezember 2009