

Möhren-Mango-Suppe mit Gemüse-Chips

Für 2 Personen

| | | |
|--------------------|--------------------------|-------------------|
| 1 Süßkartoffel | 1 Pastinake | 200 g Möhren |
| 1 Knolle Rote-Bete | 1 Zwiebel | 1 Limette |
| 1 Flugmango | 1 milde Chilischote, rot | 450 ml Gemüsefond |
| 750 ml Pflanzenöl | 30 g Butter | 1 Muskatnuss |
| Salz | schwarzer Pfeffer | |

Das Öl in einen Topf geben und langsam erhitzen. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Anschließend die Chilischote längs aufschneiden, entkernen und fein hacken. Die Möhren schälen und grob würfeln. Die Mango ebenfalls schälen, das Fruchtfleisch vom Stein ablösen und ein Viertel der Mango in Würfel schneiden. Die Butter in einem Topf zerlassen und die Chilischote sowie die Zwiebelwürfel für etwa zwei Minuten darin andünsten. Die Möhren anschließend dazugeben und weitere zwei Minuten dünsten lassen. Das Ganze mit dem Gemüsefond auffüllen und bei mittlerer Hitze zugedeckt etwa zehn Minuten köcheln lassen. Die Mangowürfel hinzugeben und weitere fünf Minuten kochen. Die Pastinake, die Rote-Bete und die Süßkartoffel schälen und in dünne Scheiben hobeln. Wenn das Öl heiß genug ist, die Gemüsescheiben darin etwa drei Minuten goldbraun frittieren. Das Gemüse mit einer Schaumkelle abschöpfen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz würzen. Die Suppe abschließend pürieren und mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Mit dem Limettensaft abschmecken. Die Möhren-Mango-Suppe mit den Gemüsechips auf Tellern anrichten und servieren.

Birgit Endelmann am 17. August 2010