

Süßkartoffel-Creme-Suppe mit Ricotta-Wan-Tan

Für 2 Personen

500 g Süßkartoffeln	4 Wan-Tan-Blätter	100 g Chorizo Wurst
2 Zwiebeln	100 g Ricotta	1 Msp. Chilipulver
1 Msp. Piment	500 ml Gemüsefond	100 ml Schlagsahne
1 Zweig Thymian	Olivenöl	Frittieröl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Das Frittieröl in der Fritteuse erhitzen. Die Süßkartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Den Gemüsefond in einen Topf geben und zusammen mit den Süßkartoffeln zum Kochen bringen. Die Chorizo in feine Scheiben schneiden und bei niedriger Temperatur in einer Pfanne knusprig auslassen. Die Wurstscheiben dabei gelegentlich wenden. Die Wan Tan Blätter auf der Arbeitsfläche verteilen. Ein Geschirrtuch anfeuchten und über die Wan Tan Blätter legen. Die Zwiebeln abziehen und klein hacken. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, darin die Zwiebeln anschwitzen und mit Salz, Pfeffer, Chilipulver und Piment abschmecken. Die Zwiebeln zu den Süßkartoffeln und dem Gemüsefond hinzugeben. Anschließend mit dem Stabmixer pürieren. Die Schlagsahne unterrühren und die Suppe etwas ziehen lassen. Den Ricotta mit einem Esslöffel Olivenöl in eine Schüssel geben und glatt rühren. Anschließend die Thymianblätter abzupfen, kleinhacken, zum Ricotta geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Geschirrtuch von den Wan Tan Blättern nehmen. Diese mit jeweils einem Teelöffel der Ricottamasse füllen und zu Säckchen formen. Die Wan Tan in der Fritteuse goldbraun ausbacken. Die Suppe auf Tellern anrichten und mit den Wan Tan und der Chorizo Wurst garnieren.

Marco Koeditz am 18. Oktober 2011