

Möhren-Orangen-Ingwer-Suppe

Für zwei Personen

| | | |
|----------------------|------------------------|-------------------------|
| 1 mehliges Kartoffel | 300 g Möhren | 1 unbehandelte Orange |
| 1 Gemüsezwiebel | 30 g Ingwer | 1 EL Ingwerpulver |
| 2 Knoblauchzehen | 50 g Pinienkerne | 1 Bund Thymian |
| 20 ml Sahne | 200 g Crème double | 1 l Geflügelfond |
| 1 EL Olivenöl | 1 Prise braunen Zucker | Knoblauchpfeffer |
| Worcestersoße | Tabasco | Salz, schwarzer Pfeffer |

Die Gemüsezwiebel und die Knoblauchzehen abziehen und fein Würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel und die Knoblauchzehen darin anschwitzen. Die Kartoffel schälen und klein schneiden. Die Möhren schälen und ebenfalls klein schneiden. Die Kartoffel und die Möhren zu den Zwiebeln geben. Eine Prise braunen Zucker und das Ingwerpulver dazugeben. Mit dem Geflügelfond ablöschen und köcheln. Die Suppe pürieren. Die Orange auspressen und zusammen mit der Sahne in die Suppe geben. Anschließend ein zweites Mal pürieren. Die Suppe mit Salz, Pfeffer, Knoblauchpfeffer, Worcestersoße und ein wenig Tabasco abschmecken. Den Thymian waschen, klein schneiden und zu der Suppe geben. Die Pinienkerne ohne Öl rösten. Die Möhren-Orangen-Ingwersuppe in einem Teller anrichten, mit der Crème double und den Pinienkernen garnieren und servieren.

Albert Lachaussee am 17. April 2012