

Möhren-Suppe mit Kürbiskern-Butter auf Baguette

Für 2 Personen

1 Baguette	400 g Möhren, mit Grün	1 Zwiebel
5 cm Ingwer	2 Eier	200 g Paniermehl
1 EL Pflanzenfett	100 g weiche Bio-Butter	50 g Kürbiskerne
Kürbiskernöl	100 ml süße Sahne	500 ml Gemüsefond
1 Prise Zucker	Salz, Öl	Salzflocken, weißer Pfeffer

Die Möhren putzen, schälen und grob würfeln. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Das Pflanzenfett in einem Topf erhitzen und das Gemüse darin andünsten. Das Öl in einem Topf erhitzen. Den Gemüsefond und die Sahne zufügen, alles kurz aufkochen und bei mittlerer Hitze 20 Minuten garen. Die Suppe mit einem Pürierstab fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer, frischem Ingwer und Zucker abschmecken. Die Eier vorsichtig trennen. Das Eigelb mit dem Paniermehl panieren und vorsichtig in dem heißen Öl frittieren. Die Kürbiskerne hacken und in einer Pfanne ohne Fettzugabe rösten. Die Kürbiskerne mit der Butter und dem Kürbiskernöl vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Baguette in Scheiben schneiden und mit Kürbiskernbutter streichen. Das Ei in einem Teller anrichten. Die Möhrensuppe und das Brot dazugeben und servieren.

Anna Jäger am 05. Juni 2012