

Süßkartoffel-Suppe, Chorizo-Einlage, Bruschetta Italiana

Für zwei Personen

200 g Süßkartoffeln	100 g Chorizo-Salami	1 Ciabatta-Brot
3 große Fleischtomaten	1 Orange	2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehe	1 Zitrone	1 Bund Basilikum
20 g Ingwer	1 TL Kreuzkümmel	1 TL Kurkuma
1 TL Cayennepfeffer	3 EL Milch	300 ml Gemüsefond
3 EL Olivenöl	Balsamico, Essig	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Eine Zwiebel abziehen und klein hacken, den Ingwer schälen und ebenfalls klein hacken. Anschließend in den Topf geben und eine Minute anschwitzen. Den Kurkuma und den Cayennepfeffer dazugeben. Die Orange teilen und etwas Saft auspressen. Drei Esslöffel von dem Orangensaft zum Ablöschen dazugeben und wenige Minuten auf kochen lassen. Die Süßkartoffeln waschen, trocken tupfen und in feine Würfel schneiden. Die Würfel zusammen mit dem Gemüsefond in den Topf geben. Nun die Suppe 20 Minuten köcheln lassen. Für das Bruschetta die Tomaten vom Strunk befreien, schälen und klein hacken. Die zweite Zwiebel und die Knoblauchzehe abziehen und ebenfalls klein hacken. Anschließend mit dem Essig und dem Balsamico in einer Schüssel vermengen. Eine Zitrone auspressen und den Saft ebenfalls hinzugeben. Mit Salz abschmecken und Olivenöl einrühren. Einige Scheiben von dem Ciabatta abschneiden, mit der zweiten Knoblauchzehe einreiben und mit etwas Olivenöl beträufeln. Das Ciabatta einige Minuten im Ofen erwärmen. Das Brot aus dem Backofen nehmen und mit den Tomaten belegen. Das Basilikum zupfen und auf das Bruschetta geben. Die Milch zu der Suppe hinzufügen, mit dem Kreuzkümmel abschmecken und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Suppe pürieren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Chorizo Salami schälen und in Würfel schneiden. Anschließend in der Pfanne anbraten und in die Suppe geben. Die Suppe mit dem Ciabatta-Brot in einem tiefen Teller anrichten und servieren.

Francesco Frisina am 11. September 2012