

Süßkartoffel-Suppe mit Salbei-Bacon

Für zwei Personen

2 Scheiben Bacon	150 g Süßkartoffeln	50 g Zwiebeln
20 g Ingwer	1 unbehandelte Zitrone	1 unbehandelte Orange
2 Zweige Salbei	20 g Pekannüsse	20 g Butter
1 EL Ahornsirup	80 ml Möhrensaft	50 ml Orangensaft
250 ml Geflügelfond	5 Pimentkörner	1 TL Chiliflocken
Salz, Pfeffer		

Einen Topf mit der Butter erhitzen. Die Zwiebel abziehen und würfeln. Den Ingwer waschen und mit Schale würfeln. Die Süßkartoffeln schälen und ebenfalls würfeln. Die Pimentkörner im Mörser zerstoßen. Alles in der zerlassenen Butter andünsten. Anschließend mit dem Möhren- und dem Orangensaft und dem Fond auffüllen. Die Schale von der Orange und der Zitrone abreiben. Danach die Schale mit in die Suppe geben, salzen und etwa 20 Minuten köcheln lassen. Nun die Suppe pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Pfanne erhitzen. Den Bacon darin knusprig braten. Die Pekannüsse hacken. Den Salbei abzupfen. Anschließend die Pekannüsse, den Salbei und den Ahornsirup dazugeben, bis der Sirup dickflüssig eingekocht ist. Die Süßkartoffelsuppe mit dem Salbei-Bacon auf Tellern anrichten, mit den Chiliflocken garnieren und servieren.

Günther Krogmann am 28. Januar 2014