

Möhren-Ingwer-Suppe mit Kartoffel-Speck-Einlage

Für zwei Personen

Für die Suppe:

500 g Karotten	75 g Lauch	50 g Knollensellerie
1,5 cm Ingwer	1 Zitrone (Abrieb + Saft)	1 Zwiebel
1 Zehe Knoblauch	50 ml trock. Weißwein	500 ml Gemüsefond
1 EL Olivenöl	$\frac{1}{2}$ TL Zucker	1 Lorbeerblatt
Salz	Pfeffer	

Für Einlage:

250 g mehligk. Kartoffeln	100 g Bacon, in Scheiben	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Suppe:

Karotten schälen, von den Enden befreien und würfeln. Sellerie schälen und würfeln. Den Lauch waschen, von den Enden und der äußeren Schale befreien und in Ringe schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Ingwer schälen und fein reiben. Zitronenschale abreiben, Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Einen Topf mit Öl erhitzen und die Zwiebel darin bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Knoblauch und Ingwer zugeben und für etwa 1 Minute mit anschwitzen. Zucker einstreuen und karamellisieren lassen. Karotten und Sellerie mit den Lauchringen und Zitronenabrieb dazugeben und kurz mit andünsten. Mit Wein ablöschen und die Flüssigkeit leicht einkochen lassen. Fond aufgießen, Lorbeerblatt zugeben und die Suppe 5 Minuten köcheln lassen.

Das Lorbeerblatt entfernen und die Suppe mit einem Stabmixer pürieren. Anschließend durch ein feines Sieb passieren. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für Kartoffel-Speck-Einlage:

Die Kartoffeln schälen und in große Würfel schneiden. Den Bacon in grobe Stücke schneiden. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und den Speck darin bei mittlerer Hitze anbraten. Die Kartoffelwürfel 2 Minuten in die Fritteuse geben, bis sie goldbraun sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Suppe in Teller gießen, mit Kartoffeln und Speckwürfeln garnieren und servieren.

Dennis Klimowski am 30. Mai 2017