

# Bratkartoffel-Cremesuppe, Zimtmouse, Glüh-Gin

**Für zwei Personen**

**Für die Suppe:**

300 g mehligk. Kartoffeln	2 Scheiben Bacon	1 Zwiebel
50 ml Sahne	250 ml Gemüfefond	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

**Für die Brotchips:**

1 kleines Stück Graubrot	3 Knoblauchzehen	50 g Butter
--------------------------	------------------	-------------

**Für die Zimtmouse:**

200 g weiße Kuvertüre	75 ml Milch	200 ml Sahne
2 Blätter Gelatine	1 TL Zimt	1 Zimtstange

**Für den Hafer-Marzipan-Keks:**

1 Orange, Frucht	125 g kernige Haferflocken	50 g Kokosraspeln
50 g Marzipanrohmasse	1 Ei	65 g Butter
125 g Mehl	$\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver	75 g Zucker

**Für den Glüh-Gin:**

1 Orange, Saft	250 ml naturtrüber Apfelsaft	100 ml Johannisbeersaft
50 ml Gin	2 EL flüssiger Honig	1 Zimtstange
3 Sternanis	3 Nelken	

**Für die Suppe:** Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Bacon in Streifen schneiden und in einer Pfanne auslassen. Anschließend Butter hinzugeben, zerlassen und Kartoffeln und Zwiebeln darin anbraten. Mit Fond ablöschen und dann in einen Topf geben. Pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Sahne, Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden.

Suppe mit Petersilie und Brotchips (s.u.) garnieren.

**Für die Brotchips:** Mit einem runden Ausstecher Kreise aus dem Graubrot ausstechen.

Knoblauch abziehen und andrücken. Butter in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch hinzugeben. Brotscheiben darin knusprig zu Chips anrösten.

Vor dem Servieren leicht salzen.

**Für die Zimtmouse:** Gelatine in etwas Wasser einweichen. Kuvertüre mit der Zimtstange in heißer Milch schmelzen lassen. Gelatine untermischen und im Kühlschrank runterkühlen. Sahne steifschlagen und unter die abgekühlte Masse heben.

Mit Zimt bestreut servieren.

**Für den Hafer-Marzipan-Keks:** Marzipan in kleine Würfel schneiden. Butter schmelzen. Kokosraspel und Haferflocken in eine Schale geben und mit flüssiger Butter vermengen.

Marzipanwürfel und Ei hinzugeben. Backpulver, Mehl und Zucker mischen und im Wechsel mit insgesamt 65 ml Wasser zum Teig geben. Es soll ein klebriger, zäher Teig entstehen. Anschließend mit zwei Löffeln kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Ofen etwa 15 Minuten backen. Orange filetieren und zum Garnieren verwenden.

**Für den Glüh-Gin:** Orange halbieren, auspressen und Saft auffangen. In einem Topf den Orangensaft mit Apfelsaft, Johannisbeersaft, Zimt, Sternanis, Nelken aufkochen. Auf niedriger Stufe 15 Minuten ziehen lassen und anschließend durch ein Sieb geben und auffangen. Den Saft mit Gin vermischen und mit Honig abschmecken.

Felix Oltrogge am 21. Dezember 2023