

Möhren-Joghurt-Suppe mit Estragon-Baiser

Für 4 Personen

500 g Möhren	1 Zwiebel	1 EL Butterschmalz
Salz, Zucker	1 Prise Anissamen	1 l Hühnerbrühe
1 Bund Estragon	3 Eiweiß	50 g Speisestärke
150 g Naturjoghurt	2 EL Butter	

Die Möhren schälen und bis auf eine in kleine Stücke schneiden. Zwiebeln schälen, fein würfeln und in einem Topf mit Butterschmalz anschwitzen, Möhren zugeben und mit einer Prise Salz, Zucker und Anis bestäuben. Gemüsebrühe angießen und die Möhren weich dünsten. Den Backofen auf 160 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Estragon abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Das Eiweiß mit einem Schneebesen oder Handrührgerät zu Schnee aufschlagen, dabei 30 g Zucker einrieseln lassen. Speisestärke und eine Prise Salz unterrühren, 1 TL Joghurt und die Hälfte des Estragons unterheben. Die Eischneemasse in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle geben und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech kleine Tupfen spritzen. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen. In der Zwischenzeit eine Möhre in feine Streifen schneiden und diese in einer Pfanne mit Butter weich dünsten. Mit einer Prise Salz würzen. Die weich gekochten Möhren in der Brühe pürieren und durch ein Sieb streichen. Die Suppe nicht mehr kochen lassen und den restlichen Joghurt unterrühren. Restlichen Estragon untermischen und die Suppe abschmecken. Gebratene Möhrenstreifen in Suppenteller geben. Mit der Suppe auffüllen und mit Estragonbaisers anrichten.

Jacqueline Amirfallah 28. März 2012