

Karotten-Suppe mit Parmesan-Nocken

Für 2 Personen

200 g Karotten	1 Schalotte	10 g Ingwer
0,5 Zitronen	30 g Butter	150 g Ricotta
20 g Parmesan	1 TL rosa Pfefferbeeren	1 TL Zucker
400 ml Gemüsefond	1 EL Rapsöl	Chili
Salz	Pfeffer, schwarz	

Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Schalotte abziehen, den Ingwer und die Karotten schälen und alles in dünne Scheiben schneiden. Anschließend in der Pfanne leicht andünsten, den Zucker hinzufügen und leicht karamellisieren lassen. Mit dem Gemüsefond aufgießen und die Suppe bei mittlerer Hitze 15 Minuten köcheln lassen. Die Butter hinein geben, die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und dem Saft einer halben Zitrone abschmecken. Den Ricotta in einem Sieb gut abtropfen lassen. Den Parmesan reiben und ihn mit etwas Chili, Salz und Pfeffer unter den Ricotta heben. Mit zwei Löffeln Nocken aus dem Ricotta formen. Die rosa Pfefferbeeren in einem Mörser zerstoßen. Die Karotten-Suppe mit den Nocken auf einem tiefen Teller anrichten, mit den gestoßenen rosa Pfefferbeeren bestreuen und servieren.

Johann Lafer am 14. Oktober 2011