

Karotten-Chili-Suppe mit Ingwer und Hamachi-Crespelle

Für 4 Personen

Karotten-Chilisuppe:

2 Zwiebeln	300 g Karotten	100 g Ingwer
0,5 Chilischote	5 EL Butter	2 TL Zucker
100 ml Portwein, weiß	500 ml Gemüsebrühe	350 g Sahne
50 g Ingwer, eingelegt	Anisschnaps	Muskatnuss
Pfeffer	Salz	

Hamachicrespelle:

200 ml Milch	2 Eier	100 g Mehl
200 g Crème-fraîche	200 g Hamachi, frisch	1 Bund Schnittlauch
100 ml Teriyaki-Soße	Öl	

Karotten-Chilisuppe:

Karotten, Zwiebeln, und Ingwer schälen und klein schneiden. Butter in einem Topf erhitzen. Karotten, Zwiebeln, Ingwer und Chili darin andünsten und den Zucker und einen Teelöffel Salz darüber streuen. Das Gemüse mit dem Portwein und etwas Anisschnaps ablöschen und mit der Brühe auffüllen. Die Suppe etwa 20 Minuten leicht köcheln lassen, bis die Karotten gar sind. 250 Gramm Sahne dazu gießen und einmal aufkochen lassen. Die Suppe mit dem eingelegten Ingwer im Küchenmixer pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen. Restliche Sahne schlagen und unter die Suppe mixen.

Hamachicrespelle:

Aus Mehl, Milch und Eiern einen Crepe-Teig herstellen und in einer heißen Pfanne mit etwas Öl dünne Crepes backen. Die Crème-fraîche wie Sahne schlagen, den Schnittlauch schneiden und unterrühren. Die Masse dünn auf die Crepes auftragen, mit dem Hamachi die Crepes einrollen. Die Rolle in dünne Scheiben schneiden. Mit Teriyaki-Soße beträufeln. Zusammen mit der Suppe anrichten.

Steffen Henssler am 19. März 2010