

Süßkartoffel-Chili-Suppe

Für 2 Personen:

350 g Süßkartoffel, geschält	1 Zwiebel	50 g Butter
1 rote Peperoni	1 TL Salz	1 TL Zucker
50 ml Madeira Wein	50 ml roter Portwein	1 Spur Apfelessig
600 ml Gemüsebrühe	200 ml Sahne	1 Avocado
2-3 EL Bratöl	30-50 g weiße Schokolade	1 Msp. Gewürzsalz
1/2 Bund Schnittlauch		

Butter in einem Topf erhitzen. Süßkartoffel grob würfeln, Zwiebel fein herunterschneiden. Beides in den Topf geben und in der Butter ca. 2 Minuten anschwitzen.

Peperoni in Ringe schneiden, mit in den Topf geben und mitbraten. Dann je 1 TL Salz und Zucker dazugeben, unterrühren und den Zucker leicht ankaramellisieren lassen. Anschließend mit Apfelessig sowie Madeira- und Portwein ablöschen. Alles einmal umrühren und die Flüssigkeit reduzieren lassen. Sobald der Sud etwas abgebunden ist, die Brühe angießen und das Ganze bei mittlerer Hitze garkochen lassen. Sobald die Süßkartoffel weich ist, die Sahne dazugießen und etwas einköcheln lassen.

Währenddessen für die Suppeneinlage, die Avocado halbieren, das Fruchtfleisch aus der Schale lösen und den Kern entfernen. Avocadohälften jeweils in sechs Stücke schneiden. Avocadostücke in einer Pfanne in heißem Bratöl goldbraun braten.

Weißer Schokolade zur Suppe geben und darin schmelzen lassen. Dann das Ganze mit einem Stabmixer fein pürieren. Avocado mit Gewürzsalz würzen und nochmals in der Pfanne durchschwenken.

Suppe in Schüsseln oder tiefen Tellern anrichten.

Avocado darauf verteilen. Schnittlauch fein schneiden und zum Schluss über die Suppe streuen.

Steffen Henssler am 10. Januar 2023