

Schaum-Süppchen von der gelben Möhre, Frischkäsetasche

Für vier Portionen

Für das Schaumsüppchen:

350 g Gelbe Möhren	2 Schalotten	2 Knoblauchzehen
1 Chilischote	50 g Ingwer	2 EL Rapsöl
500 ml Geflügelfond	200 ml Schlagsahne	Salz
Chili	1 TL fruchtiges Currypulver	

Für das Öl:

50 g geputzte Blattpetersilie	25 ml Arganöl
-------------------------------	---------------

Für die Frischkäsetaschen:

100 g Bergkäse	50 g Sauerrahm	$\frac{1}{2}$ Zitrone
1 Eigelb	2 EL Schnittlauchröllchen	Salz, Pfeffer, Eigelb
4 Blätter Strudelteig		

Für das Anrichten:

100 g bunte Karotten in Rauten	100 ml Geflügelfond	4 Zweige Karottengrün
--------------------------------	---------------------	-----------------------

Die Möhren schälen und in grobe Würfel schneiden. Schalotten, Knoblauch schälen und klein würfeln. Die Chilischote der Länge nach halbieren, das Kerngehäuse entfernen und ebenso fein würfeln. Ingwer schälen und würfeln. Das Rapsöl in einem Topf erhitzen. Schalotten, Knoblauch zugeben und darin andünsten. Die Möhrenwürfel, Chili, Ingwer zufügen und für circa drei Minuten andünsten. Den Suppenansatz mit Fond ablöschen und mit Sahne aufgießen. Die Suppe nun mit geschlossenem Deckel 15 bis 20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Wenn die Möhren weich sind, alles mit einem Stabmixer fein pürieren und die Suppe durch ein feines Sieb in einen anderen Topf gießen. Zum Schluss mit Hilfe eines Stabmixers aufschäumen und mit Salz, Chili und fruchtigem Curry verfeinern. Für das Öl die Blattpetersilie in feine Streifen schneiden und mit Arganöl verfeinern. Den Käse in sehr feine Würfel schneiden und zusammen mit Sauerrahm, Zitronensaft, Eigelb, Schnittlauch, schwarzem Pfeffer, Salz zu einer kompakten Masse anrühren. Danach den Strudelteig in zehn Zentimeter breite Streifen schneiden. Jetzt jeweils Esslöffel der Füllung auf den Teig legen, die Ränder mit Eigelb einpinseln und zu Dreiecken einschlagen. Dann die Enden andrücken. Die Taschen mit dem restlichen Eigelb einstreichen und im Ofen bei 160 Grad Ober-/Unterhitze knusprig backen. Zum Servieren die Rauten in kochendem Fond bissfest garen und in die Tassen füllen. das Süppchen hinein geben und mit Petersilienöl verfeinern. Die Taschen extra dazu reichen und mit Karottengrün vollenden.

Johann Lafer am 21. Juni 2014