

ORANGENSAFT-MÖHRENSUPPE



Zutaten für 4 Portionen:

Suppe:

800 g Möhren

2 Zwiebeln

30 g frischer Ingwer

2 Knoblauchzehen

2 EL Rapsöl

1 EL Zucker

700 ml Orangensaft

600 ml Gemüsebrühe

50 g Butter

Salz, Pfeffer

Topping:

150 ml Orangensaft

50 ml Crème fraîche

Salz, Pfeffer

1/2 Bund Estragon

Und so geht's:

Suppe:

Möhren schälen, in Stücke schneiden. Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch abziehen und grob würfeln. Öl in einem Topf erhitzen. Möhren, Ingwer, Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Zucker zugeben und etwas karamellisieren lassen. Mit dem Orangensaft ablöschen. Gemüsebrühe zugeben und etwa 25 Minuten köcheln lassen. Butter zugeben und alles im Fond mit dem Pürierstab fein pürieren. Suppe durch ein Sieb passieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm halten.

Topping:

Orangensaft auf etwa 5-6 EL sirupartig einkochen. Crème fraîche mit 2 EL Orangensirup glatt rühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Estragon abspülen und in Streifen schneiden. Suppe nochmals abschmecken. Suppe verteilen, Orangen-Crème-fraîche darauf verteilen. Restlichen Sirup mit einem Löffel in Streifen über die Suppe ziehen, Estragon darüber streuen.

Viele weitere Rezeptideen unter www.fruchtsaft.de