

Karottencremesuppe mit Ingwer

ZUTATEN: (3-4 Personen)

1 kg junge Karotten, ungeschält
in 5 cm lange Stücke geschnitten
1 Zwiebel geschält, geviertelt
ca. 100 g Knollensellerie, geschält
ca. 6 cm langes Stück Ingwer, geschält,
in Scheiben geschnitten
1 Knoblauchzehe gepellt, in Scheiben
geschnitten
2 EL Rapsöl zum Anbraten
50 g kalte Butter
500 ml Gemüsebrühe
100 ml Sahne
Stein- oder Meersalz
weißer Pfeffer gemahlen
Schuss Noilly Prat (Wermut)
2 TL Rohrzucker

KOCHGESCHIRR:

Mixpress 3500 plus
Kuhn Rikon Durotherm 3 l
Schnellkochtopf

ZUBEREITUNG:

1. Das Rapsöl im Schnellkochtopf erhitzen. Ein Drittel der Karotten mit Sellerie, Zwiebeln, Ingwerscheiben, Knoblauch und Zucker andünsten ohne Farbe zu nehmen.
2. Mit Noilly Prat ablöschen, Gemüsebrühe auffüllen. Die restlichen Karotten hinzufügen.
3. Topf mit Druckdeckel schließen, bei höchster Stufe warten bis der zweite Ring sichtbar wird.
4. Hitze reduzieren, nach 8 Minuten unter Druck, Topf vom Herd nehmen, in den Servierring stellen.
5. Weitere 8 Minuten softgaren. Druck ablassen, Deckel öffnen und mit einer Kelle zunächst die festen Anteile des Topfinhaltes in die Mixpress geben, pürieren, etwas Sahne und kalte Butter hinzufügen, danach den flüssigeren Teil dazugeben und nochmals pürieren, bis die gewünschte Konsistenz entstanden ist, würzen.
6. Diesen Vorgang wiederholen, bis der Topf geleert ist.

So wird es edel:

Die Suppe wird zweifarbig, indem Sie einen Teil der Suppe mit mehr Sahne (ersatzweise „Sojasahne“) pürieren. So wird die Suppe entsprechend heller, die Sie zum Schluss in der Mitte des Tellers platzieren.

Dekoration:

Sahne und geröstete Mandeln, aber auch karamellisierte Sonnenblumenkerne machen sich herrlich.