

Cremesuppe von der Süßkartoffel



Zutaten für 4 Personen:

*1 große Süßkartoffel
2 Möhren
4 Stangen Staudensellerie
1 Zwiebel
100g Pinienkerne
100 ml Weißwein
1 Liter Gemüsebrühe
200 ml Sahne
1 Messerspitze Thai-Curry-Paste
1 kl. Teelöffel Zucker
1 Essl. Erdnussöl
1 Spritzer Balsamico
1 Essl. gehackte Petersilie
Pfeffer, Salz*

Zubereitung:

Zwiebel, Süßkartoffel und Möhren in feine Würfel schneiden. Die gehackte Zwiebel in Erdnussöl anschwitzen, den Zucker dazugeben und leicht karamelisieren lassen. Balsamico und Weißwein dazugeben und ein wenig einreduzieren lassen. Nun die gewürfelte Süßkartoffel, die Möhren und die Gemüsebrühe hinzufügen und alles kochen lassen bis das Gemüse weich ist. Anschließend durch ein Sieb passieren, dabei nicht drücken, sodass alle festen Bestandteile im Sieb verbleiben. Die Sahne angießen und mit der Thai-Curry-Paste, Pfeffer und Salz würzen. Den Staudensellerie sehr fein hacken und erst kurz vor dem Servieren zur Suppe geben damit er noch bissfest ist. Mit der gehackten Petersilie genauso verfahren. Die Pinienkerne in einem Topf ohne Fett vorsichtig rösten. Die Suppe in Suppentassen servieren, mit einem Klecks Creme fraiche versehen und mit Petersilie und den gerösteten Pinienkernen dekorieren.