

## Möhren-Ingwer-Suppe mit Hähnchen-Spieß

### Für zwei Personen

1 Hähnchenbrustfilet, à 150 g	250 g Möhren	0,5 Stangen Staudensellerie
1 Stückchen Ingwer	1 unbehandelte Zitrone	2 Knoblauchzehen
1 Speisezwiebel	0,5 Bund Petersilie	3 Zweige Rosmarin
1 EL Honig	25 g Butter	1 EL Crème-fraîche
400 ml Gemüfefond	100 ml Weißwein	1 EL Rapsöl
Olivenöl, Zucker	Salz, Pfeffer	

Zunächst die Speisezwiebel und eine Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. Danach den Ingwer schälen und in feine Scheiben schneiden. Anschließend die Möhren und den Staudensellerie schälen und ebenfalls in feine Stücke schneiden. Im Anschluss das Pflanzenöl und die Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch darin andünsten. Danach den Ingwer, die Möhren und den Staudensellerie dazugeben und ebenfalls andünsten. Anschließend mit dem Gemüfefond ablöschen und etwas Salz hinzugeben. Danach die Schale einer halben Zitrone abreiben. Den Zitronenabrieb, die Crème-fraîche und den Honig zu der Suppe geben und alles pürieren. Die Suppe mit Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft und Zucker abschmecken. Die Fleisch waschen, trocken tupfen und in kleine Stücke schneiden. Den Rosmarin von den Nadeln befreien. Die Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Beides mit den drei Esslöffeln Olivenöl und Salz in einem Mörser zerstoßen. Den Weißwein ebenfalls dazugeben. Das Hähnchen auf die Rosmarinzweige spießen und die Marinade auf die Hähnchen geben. Anschließend in einer Pfanne von allen Seiten anbraten. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und die Blätter abzupfen. Die Möhren-Ingwer-Suppe auf einem Teller anrichten, mit etwas Petersilie garnieren und mit dem Spieß servieren.

Carina Siebert am 19. Februar 2013