

Möhren-Orangen-Cremesuppe

Für zwei Personen

250 g Möhren	1 Zwiebel	2 Orangen
1 Bund Dill	375 ml Geflügelfond	125 ml Schlagsahne
Butterschmalz, Zucker	Salz, Pfeffer	

Die Möhren schälen und in grobe Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Das Butterschmalz in einem Topf erhitzen, die Möhren und die Zwiebel dazugeben und andünsten. Mit dem Geflügelfond ablöschen, kurz aufkochen lassen und dann etwa zwanzig Minuten auf mittlerer Hitze köcheln lassen. Eine der beiden Orangen waschen, halbieren, den Saft auspressen und in eine Schüssel geben. Die andere Orange schälen, die weiße Haut entfernen und filetieren. Den Dill waschen, trocken schütteln und die Blätter vom Stiel befreien. Einige Stängel zum Garnieren beiseitelegen, den Rest fein hacken. Die Möhren im Topf mit dem Stabmixer cremig pürieren. Den Orangensaft und die Schlagsahne einrühren, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und den Dill unterrühren. Kurz vor dem Servieren die Orangefilets zugeben. Die Möhren-Orangen-Crème-Suppe in Schüsseln anrichten und mit den restlichen Dillfähnchen garnieren.

Herbert Karollus am 29. Juli 2014