

Karotten-Kokos-Creme-Suppe mit gebackenem Pancetta

Für zwei Personen

Für die Suppe:

2 kg Karotten	1 Zwiebel	1 Bund Frühlingszwiebeln
1 rote Schote Chili	500 ml Geflügelfond	400 ml Kokosmilch
1 Knolle Ingwer	3 EL flüssiger Honig	200 ml Sahne
Olivenöl	Salz, Pfeffer	1 EL rosa Pfefferkörner

Für den Pancetta:

100 g Pancetta	2 EL brauner Zucker
----------------	---------------------

Für die Garnitur:

1 Zweig Minze	100 ml Balsamico Creme	1 EL Crème-fraîche
---------------	------------------------	--------------------

Für die Suppe:

Zwiebeln und Ingwer abziehen und klein schneiden. Chili kleinhacken. Zwiebeln, Chili und Ingwer in einen großen Topf geben und mit Olivenöl, Salz und Pfeffer 1-2 Minuten in einer Pfanne anschwitzen. Parallel 1 Kilo Karotten und etwas Ingwer durch die Saftpresse drücken und den Saft in einem Behälter sammeln. Das andere Kilo Karotten klein schneiden und in den Topf zu den Zwiebeln hinzu geben und ebenfalls mit anschwitzen. Den frischen Karottensaft aus der Presse ebenfalls in den Topf gießen. Alles ca. 10 Minuten köcheln. Danach Kokosmilch und den Geflügelfond hinzu geben. Weiter kochen lassen. Alles mit dem Pürierstab zerkleinern und mit Sahne, Honig, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Sieb auf den mittleren Topf legen und die pürierte Suppe durch das Sieb pressen. Nochmal alles pürieren.

Für den Pancetta:

Den Ofen auf 220 Grad Heißluft vorheizen. Den Pancetta mit braunem Zucker bestreuen und in den Backofen für 15-20 Minuten geben.

Für die Garnitur:

Die Suppe in Suppenteller gießen. Etwas Crème fraiche, den gebackenen Pancetta und Balsamicocreme dazugeben. Alles mit gestoßenen rosa Pfefferkörnern und Minze dekorieren und servieren.

Christoph Werner am 21. März 2017