

Weihnacht-Suppe

Für 4 Portionen:

500 g Karotten	1/2 Vanilleschote	2 EL Rapsöl
1 Tasse Sherry	3/4 l mild gesalz. Wasser	100 ml Schlagsahne
Prise Zucker, Pfeffer		

Karotten waschen, schälen, in Stücke schneiden, im Öl andünsten und mit Sherry ablöschen. Eine halbe Vanilleschote aufschlitzen, das Mark herauskratzen, beiseite legen. Die Schote zu den Karotten geben, mit Salzwasser auffüllen. Etwa 45 Minuten sanft kochen lassen.

Die sehr weichen Karotten mit dem Wasser pürieren, Vanilleschote vorher herausnehmen. Die Suppe mit dem Vanillemark, eventuell etwas Pfeffer oder Chili und einer Prise Zucker abschmecken.

Die Sahne steif schlagen und zum Servieren unter die Suppe heben.

Tipps:

In Mexiko, der Heimat der Vanillepflanze, schätzt man die Kombination von Schokolade und Vanille – allerdings bisweilen scharf gewürzt mit Chilis. Gesüßt wird nicht immer.

Auch im Orient aromatisiert man mit der braunen Schote pikantes. Zum Beispiel Gewürzreis mit Rosinen und Safran. Und Bratensoßen zu Entenbrust oder Lammfilet schmecken mit etwas Südwein und ein wenig Vanillemark aufregend anders.

Gerade für die heikle Mixtur mit pikanten Gewürzen sollten Sie nur echte Vanille nehmen. Künstliches Aroma schmeckt oft aufdringlich. Selbst bei naturidentischen Aromen ist es noch nicht gelungen, die vielschichtig feine Komposition zum Beispiel der Bourbon-Vanille nachzuahmen.

Echten Vanillezucker können Sie leicht selber machen: Einfach eine Vanilleschote aufschneiden und in ein gut verschließbares Glas mit Haushaltszucker geben – und einige Zeit lagern lassen.

test Dezember 2005