

Zwei-Farben-Suppe



Zutaten für 4 Personen:

Für die Möhrensuppe:

500 g Möhren
400 ml Gemüsebrühe
1 Schalotte
2 EL Butter
100 g Crème fraîche
Salz, Pfeffer
1 nussgroßes Stück Ingwer
1 Chilischote
75 ml Orangensaft

Für die Zucchinisuppe:

300 g Kartoffeln
200 g Zucchini
1 Schalotte
400 ml Gemüsebrühe
2 EL Butter
2 EL Mascarpone
1 Tüte getrocknete Steinpilze
Pfeffer, Salz
Kresse
Kapuzinerkresseblüten

Zubereitung:

Für die Möhrensuppe die Möhren schälen und klein schneiden. Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Möhren und Schalotte in etwas Butter kurz andünsten. Mit der Gemüsebrühe auffüllen. Ingwer schälen und fein reiben, Chilischote fein hacken und beides zufügen. Etwa 15 Minuten kochen lassen, dann mit dem Mixstab pürieren. Mit Crème fraîche, Orangensaft, Salz und Pfeffer pikant abschmecken.

Für die Zucchinisuppe die getrockneten Pilze in wenig Wasser einweichen. Die Kartoffeln schälen und grob würfeln. Die Zucchini ebenfalls grob würfeln. Die Schalotte hacken und zusammen mit den Kartoffel- und Zucchiniwürfeln in der Butter kurz andünsten. Mit der Gemüsebrühe auffüllen und die eingeweichten Pilze mit dem Einweichwasser zugeben. 10-15 Minuten kochen lassen.

Die Suppe mit dem Mixstab pürieren und mit Mascarpone, Salz und Pfeffer abschmecken.

Beide Suppen gleichzeitig in einen Teller geben. Das geht am besten zu zweit. Die Suppen müssen recht dickflüssig sein, sonst fließen sie zu sehr ineinander.

Mit Kresseblättchen bestreuen und jeden Teller mit einer Kapuzinerkresseblüte garnieren.

Rezept: Jan Meyer und Kai-Uwe Moritz; Fotos: Anja Frielinghaus