

Rüebli- suppe mit Ingwer und Orangenpesto

Rezept für 6 Personen

40 g Butter
300 g geschälte und kleingeschnittene Karotten
50 g feingeschnittene Zwiebeln
1 TL geriebener frischer Ingwer
1 dl trockener Weisswein
1 lt. Gemüsebouillon
1 Orange, Saft und Zeste
1 dl Sauerrahm
1 dl Vollrahm
1 EL feingehackte flachblättrige Petersilie
1.5 EL kaltgepresstes Olivenöl
Salz und Pfeffer

Karotten, Zwiebeln und Ingwer in der Butter gut anziehen, mit dem Weisswein ablöschen und reduzieren. Die Bouillon begeben und alles im Dampfkochtopf ca. 12 Minuten weichkochen (in einem normalen Topf 30 Minuten). Danach mit dem Mixer pürieren und durch ein feines Drahtsieb in den Topf zurückpassieren. Den Sauerrahm, den Orangensaft darunterziehen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Suppe nochmals aufkochen und auf Suppenteller anrichten, den halbsteif geschlagenen Vollrahm darauf verteilen und mit der Mischung aus fein gerapster Orangenzeste, dem Ingwer, dem Olivenöl und der gehackten Petersilie garnieren.

BUN APPETIT !