

Karotten-Kokos-Cremesuppe mit gebackenem Pancetta

Zutaten für 2 Personen

Für die Suppe:

- 2 kg Karotten
- 1 Zwiebel
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 rote Schote Chili (mittelscharf)
- 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

Zubereitung:

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.

1 Kilo Karotten und etwas Ingwer durch die Saftpresse drücken und den Saft in einem Behälter sammeln. Das andere Kilo Karotten klein schneiden, in den Topf zu den Zwiebeln hinzugeben und mit anschwitzen. Den frischen Karottensaft aus der Presse ebenfalls in den Topf gießen. Alles ca. 10 Minuten köcheln. Danach Kokosmilch und den Geflügelfond hinzugeben. 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.

Den Ofen auf 220 Grad Heißluft vorheizen.

Den Pancetta mit braunem Zucker bestreuen und in den Backofen für 15 – 20 Minuten geben.

Die Suppe in Suppenteller gießen. Etwas Crème fraîche, den gebackenen Pancetta und Balsamico-Creme dazugeben. Alles mit gestoßenen rosa Pfefferkörnern und Minze dekorieren und servieren.

Rezept: Christoph Werner

Quelle: Die Küchenschlacht vom 21. März 2017

Episode: Vorspeisen