

Februar 2015

Pastinaken-Suppe mit Cashewkrokant

Rezept für 4-6 Personen, je nach Serviergelegenheit

VORBEREITUNGEN:

➤ Suppe und Krokant können 1 Tag im Voraus zubereitet werden. Suppe bis zur Verwendung kühl stellen.

SUPPE:

1 EL Zucker	in einer Pfanne karamellisieren
1 EL Butter	zufügen
250g Pastinaken, gerüstet gewogen	
120g Kartoffeln, mehlig, gerüstet gewogen	
200g säuerliche Äpfel, gerüstet, gewürfelt	
2cm Zitronenschale, am Stück dünn abgeschält	zugeben, darin schwenken
2dl süürä Moscht (z. B. Ramseier)	
2dl klarer Apfelsaft	ablöschen
6dl Gemüsebouillon	zufügen, Suppe halb zugedeckt ca. 20 Min. köcheln, bis das Gemüse weich ist, danach Zitronenschale entfernen und Suppe fein pürieren, nach Belieben durch ein feines Sieb streichen
	➤ zurück in die Pfanne geben, erhitzen
1dl Rahm	Suppe damit verfeinern
Salz, Pfeffer, evtl. Flüssigkeit, Bouillon	Suppe abschmecken und nach Belieben verdünnen

KROKANT:

30g Cashewkerne, grob gehackt	in einer Bratpfanne ohne Fett kurz rösten
2 TL Rohrzucker	zugeben, mitrösten, dass der Zucker leicht karamellisiert
wenig Currypulver	
Salz,	
1TL Erdnussöl	zugeben, mischen, danach auf einem Backpapier auskühlen lassen

VORBEREITUNGEN:

Suppe in Teller oder Tassen geben, mit dem Krokant bestreuen und evtl. mit einem Rahmtupf und einem Hauch Curry garnieren. Sofort heiss servieren.