Süßkartoffel-Limetten-Suppe

Zutaten Suppe:

- 450g Süßkartoffeln
- 1 Knoblauchzehe
- 100 ml Portwein
- Salz, Pfeffer
- 400 ml Kokosmilch
- 1 rote Zwiebel
- 4 EL Olivenöl
- 400 ml Gemüsebrühe
- 2 Limetten

Relish:

- 1 Rote Bete
- Salz
- 1 EL Orangensaft
- 6 g Ingwer
- ½ TL Orangenschale
- 1 EL Olivenöl

Zubereitung:

- Die Süßkartoffeln schälen und in 1-2 cm große Stücke schneiden.
- Zwiebeln in Würfel schneiden, Knoblauch grob hacken.
- 1 El Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten, mit Portwein auffüllen und auf die Hälfte einkochen lassen.
- Gemüsebrühe zugießen, Kartoffeln zugeben und mit wenig Salz und Pfeffer würzen.
- Suppe bei mittlerer Hitze 15 Minuten kochen oder im Dampf garen.
- Inzwischen für das Relish Rote Bete schälen und in ca. 1 mm dünne Scheiben hobeln (mit Küchenhandschuhen arbeiten!)
- Ingwer in feine Würfel schneiden.
- Rote Bete mit Ingwer, Orangenschale und -saft, und Öl 2-3 Minuten mit den Händen weich kneten (mit Küchenhandschuhen arbeiten!).
- Für die Suppe Limetten waschen, trocken tupfen, Schale fein abreiben und 4-5 El Saft aus-pressen. Kokosmilch und Limettenschale zur Suppe geben und kurz aufkochen lassen.
- Suppe mit dem Pürierstab sehr fein pürieren,mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken. Bei Bedarf vor dem Servieren Suppe mit dem Pürierstab nochmals kurz aufmixen und in vorgewärmten Schalen anrichten.
- Mit 1 EL Rote Bete Relish garnieren und mit je 1/2 El Olivenöl beträufeln.

wohnfitz
WIR SIND ZUHAUSE.