

Festliche Süßkartoffelsuppe

Ein tolles Rezept für eine herrlich cremige Süßkartoffelsuppe mit knusprigem Lachs und gebratenen Garnelen. Einfach perfekt als festliche Vorspeise.

8 - 10 Portionen  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Süßkartoffelsuppe:

1 kg Süßkartoffeln
1 Zwiebel
1 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl
1 l Hühnerbrühe
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
1 TL gemahlener Koriander
150 g Dr. Oetker Crème légère
Saft von 1 Orange
Saft von 1 Zitrone
Zucker

Suppeneinlage:

150 - 200 g Lachsfilets
etwa 2 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl
200 g Garnelen, geschält

Wie koche ich eine leckere festliche Süßkartoffelsuppe?:

1 Süßkartoffelsuppe zubereiten:

Süßkartoffeln schälen. Eine Süßkartoffel in dünne Scheiben schneiden, daraus kleine weihnachtliche Motive, z. B. Sterne und Tannenbäume ausstechen und für die Suppeneinlage beiseitestellen. Die Reste vom Ausstechen klein schneiden. Übrige Süßkartoffeln in Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln.

Öl in einem großen Topf erhitzen, Zwiebel- und Süßkartoffelwürfel darin anbraten. Mit Hühnerbrühe ablöschen, aufkochen und etwa 15 Min. bei mittlerer Hitze kochen, bis die Süßkartoffelstücke weich sind. Die Süßkartoffelsuppe mit Salz, Pfeffer und Koriander würzen.



2 Suppeneinlage zubereiten:

Lachsfilet unter fließendem Wasser kalt abspülen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und zuerst die ausgestochenen Süßkartoffelmotive von beiden Seiten kurz anbraten. Aus der Pfanne herausnehmen und dann die Lachsstücke rundherum darin anbraten. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Zum Schluss die Garnelen darin anbraten und ebenfalls warm stellen.

- 3** Crème légère in die Süßkartoffelsuppe rühren und alles pürieren. Säfte hinzufügen und mit Zucker abschmecken. Die Süßkartoffelsuppe mit den gebratenen Süßkartoffelmotiven, Lachswürfeln und Garnelen anrichten.

Tipps aus der Versuchsküche

- Vor dem Servieren die Süßkartoffelsuppe mit grob gemahlenem Pfeffer bestreuen.

