

# Festliche Süßkartoffelsuppe

Cremige Suppe aus Süßkartoffeln mit feiner Zitrusnote

8 - 10 Portionen



gelingt leicht



bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Suppe:

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

### Einlage:

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

## 1 Suppe:

Süßkartoffeln schälen. Eine Kartoffel in dünne Scheiben schneiden, daraus kleine weihnachtliche Motive, z. B. Sterne und Tannenbäume ausstechen und für die Einlage beiseitestellen. Die Reste vom Ausstechen klein schneiden. Übrige Kartoffeln in Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Öl in einem großen Topf erhitzen, Zwiebel- und Kartoffelwürfel darin anbraten. Mit Hühnerbrühe ablöschen, aufkochen und etwa 15 Min. bei mittlerer Hitze kochen, bis die Kartoffelstücke weich sind. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Koriander würzen.

## 2 Einlage:

Lachsfilet unter fließendem Wasser kalt abspülen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und zuerst die ausgestochenen Kartoffelmotive 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.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

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

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Vor dem Servieren mit grob gemahlenem Pfeffer bestreuen.

