

Pastinakensuppe mit karamellisierter Birne

Cremige Suppe mit feiner Orangen-Note und Birne als Vorspeise.

6 - 8 Portionen



etwas Übung erforderlich

— bis 40 Minuten



Zutaten:

Pastinakensuppe:

2 Schalotten
500 g Porree (Lauch)
200 g Möhren
800 g Pastinaken
2 EL Speiseöl, z. B. Rapsöl
100 ml Weißwein
750 ml Gemüsefond
350 ml Orangensaft
125 g Dr. Oetker Crème fraîche
Gartenkräuter
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Karamellierte Birne:

250 g Birnen
1 EL Puderzucker

Zum Bestreuen:

1 Bund Schnittlauch

1 Vorbereiten:

Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. Porree waschen und in Ringe schneiden. Möhren sowie Pastinaken schälen und in Scheiben schneiden.

2 Pastinakensuppe:

Öl in einem großen Topf erhitzen. Gemüse hinzufügen und andünsten. Mit Weißwein ablöschen und aufkochen, dann mit dem Fond auffüllen und etwa 20 Min. mit Deckel bei mittlerer Hitze kochen.

3 Orangensaft zur Suppe geben und aufkochen. Dann pürieren, evtl. passieren. Crème fraîche Kräuter unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4 Karamellierte Birne:

Kurz vor dem Servieren Birnen schälen und in kleine Spalten schneiden. Puderzucker in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Birnenspalten hinzufügen und etwa 1 Min. karamellisieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 5 Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in Röllchen schneiden. Die Suppe mit den karamellisierten Birnenspalten und dem Schnittlauch anrichten.

