

Orangen-Möhren-Süppchen mit karamellisierten Kumquatscheiben und Zimtcroustons !

Zutaten:

450 g Möhren
1 kleine Zwiebel
3 Bio Orangen
1-2 EL Butter
700 ml Geflügelfond
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Cayennepfeffer
frisch geriebene Muskatnuss
130 g Creme fraiche

2 TL Puderzucker
3 Kumquats
etwas Butter

2 Toastscheiben
etwas Butter
1 Prise Zimt

Zubereitung:

Möhren schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden.

Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden.

Die Orangen heiß waschen, trocken reiben und von einer Orange die Schale mit dem Zestenreißer in feinen Streifen abziehen. Alle drei Orangen auspressen.

Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin hell andünsten. Die Möhrenscheiben und die Orangenzesten hinzufügen und ca. 10 Minuten mitdünsten.

Dann den Fond dazugießen und weitere 10-15 Minuten köcheln lassen.

Die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren und durch ein Sieb passieren.

Den Orangensaft dazugießen und die Suppe mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Cayennepfeffer und dezent mit Muskatnuss abschmecken.

Creme fraiche unterrühren.

Die Kumquats waschen, trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden, Kerne dabei entfernen.

In einem Töpfchen den Puderzucker karamellisieren, die Kumquatscheiben vorsichtig untermischen und mit etwas Orangensaft ablöschen, ein kleines Stückchen Butter hinzufügen.

Toastbrot entrinden und in Würfel schneiden. In einer Pfanne Butter erhitzen und die Brotwürfel darin rundum hellbraun, knusprig braten und zum Schluss mit etwas Zimt bestäuben.

Die heiße Suppe auf Tellern verteilen, einige karamellierte Kumquatscheiben darauf geben und mit einigen Zimtcroustons servieren.