

Orangen - Prosecco - Suppe

Zutaten für 6 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 40 Min.

Menu: [15.03.2017](#)

Creation: [Ruedi Wegmann](#)

Das Rezept

Orangen-Prosecco-Suppe



Für 6 Personen

80 g weisser Lauch
2 Schalotten
1 kleine Kartoffel, mehligkochend
30 g Knollensellerie
1 kleines Rüebli
1 EL Olivenöl
30 g Butter

7 dl Geflügelbouillon
1 dl Rahm
1,5 dl Orangensaft, frisch gepresst
1 TL Honig
1 dl Prosecco
2 EL Rahm
1 Orange
Salz, Pfeffer aus der Mühle
etwas Cayenne

Das Gemüse rüsten, schälen und fein schneiden. Butter und Öl erhitzen und das Gemüse andünsten. Die Bouillon dazugießen und das Gemüse zugedeckt weichkochen. Die Suppe pürieren und durch ein Sieb in eine Pfanne streichen. Den Rahm daruntermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und nochmals aufkochen.

Orangensaft mit Honig auf ein Drittel einkochen. Prosecco und Orangensaftreduktion in die heisse Suppe geben, aufkochen und abschmecken. Orangen schälen und filettieren. Den Schlagrahm in die Suppe mixen und luftig aufschlagen. In Teller anrichten und Orangenfilets hineinlegen.

Tipp: eine gebratene Jakobsmuschel dazu servieren.