



Süsskartoffelsüppchen mit Salbei-Walnuss-Gremolata

Zutaten

1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 Stück Ingwer frisch, fein geschnitten
1 EL Butter
1-2 Süsskartoffeln / mittelgross
700 ml Gemüsebouillon
1 dl Rahm
Salz und Pfeffer

Gremolata

1 Knoblauchzehe
50 g Walnüsse, fein gehackt
1 EL Paniermehl
1 EL Butter
8 Salbeiblätter
½ Bio Zitrone, Schale

Schalotte, Knoblauch und Ingwer fein hacken und in Butter andämpfen. Süsskartoffel in Stücken ebenfalls mitdämpfen. Danach Bouillon dazugießen und 15 Min. köcheln lassen. Leicht auskühlen und den Rahm begeben. Alles fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Gremolata die Butter schmelzen und mit den Walnüssen, Knoblauchzehe und Paniermehl vorsichtig goldbraun rösten. Salbei fein hacken und mit der Zitronenschale dazugeben.

Die Gremolata als Topping auf die geschöpfte Suppe anrichten.

Mandarinli-Confit

Zutaten (für 6-7 Gläser à 160 ml)
1,40 kg Mandarinen (Clementinen)
2 Zitronen, Saft
800 g Gelierzucker
2 Zimstangen
100 g Orangeat/Zitronat (nach Belieben)
1/4 TL Kardamom gemahlen (nach Belieben)
1 Gläschen Grand Marnier oder Ähnliches



1. Schritt

Mandarinen schälen und in Schnitze aufteilen.
Schnitze inklusive weisser Haut in Stücke schneiden.
Mandarinestücke in einen grossen Topf geben.
Zitronen auspressen, Saft und Gelierzucker hinzugeben, durchmischen und 1-2 Stunden stehen und durchziehen lassen.

2. Schritt

Mandarinen-Mischung mit dem Stabmixer pürieren.
Zimstangen zugeben und die Masse ca. 20 Minuten köcheln lassen (Gelierprobe).
Kurz vor Schluss Zugabe von Orangeat/Zitronat, Kardamom und Grand Marnier.
Abfüllen in Gläser (mit kochendem Wasser ausgespült), verschliessen und kurz auf den Kopf stellen.