



Orangen-Fenchel-Suppe mit Pistazien (vegetarisch)

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten für 4 Personen:

500 g Fenchel, 1 Schalotte, 2 Bioorangen, 2 EL Butter, 750 ml Gemüsebrühe, 1/2 TL gemahlene Kurkuma, 1/2 TL gemahlener Ingwer, Salz, 60 ml Sahne, Pfeffer aus der Mühle, 2 EL fein gehackte Pistazien

Zubereitung:

1. Den Fenchel waschen, putzen und in Stücke schneiden. Etwas Fenchelgrün für die Garnitur beiseitelegen. Die Schalotte schälen und fein würfeln. Eine Orange heiß waschen und die Schale fein abreiben. Die Orangen halbieren und auspressen.
2. In einem Topf die Butter erhitzen und die Schalotte darin glasig anschwitzen. Den Fenchel zufügen und kurz mit anschwitzen, dann mit dem Orangensaft ablöschen. Die Brühe angießen und alles ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis der Fenchel weich ist.
3. Die Suppe fein pürieren, Orangenabrieb, Kurkuma, Ingwer und Salz unterrühren. Die Sahne halbsteif schlagen. Die Suppe mit Pfeffer abschmecken, in Schalen verteilen und jeweils 1–2 EL Sahne unterziehen.
4. Wenig Fenchelgrün fein hacken, mit den Pistazien über die Suppe streuen und alles servieren.