



**Ihr persönliches Rezept zum Kochevent
„ Exklusives leicht gemacht „**

Ingwer Orangen Karotten Suppe mit Zitronengras, Jakobs Muschel Spieß

Zutaten

5 mittlere Karotten | 2 Knollen Ingwer (ca.30g) | 4 Orangen | 1 Knoblauchzehe | 250ml Sahne
Pfeffer, Salz, Kurkuma, Chili, Curry (nach Geschmack eine Prise) | 100 ml Olivenöl | 150 ml Weißwein
Jakobsmuscheln oder Garnelen pro Person etwa 4 Stück | Basilikum | 500 ml Gemüsebrühe

Zubereitung

Die Karotten in Scheiben schneiden und im Olivenöl anbraten(kann auch Basilikum Öl sein).
Den Ingwer schälen und mit dem Knoblauch ebenfalls in die Pfanne. Die Orangen schälen und würfeln,
zum Schluss dazu tun.

Alles anbraten mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsebrühe aufkochen.

Wenn alles weich ist mit Stabmixer pürieren. Die Sahne halbsteif schlagen und unterrühren.
Anschließend nach Geschmack würzen.

Die Jakobsmuscheln auf das Zitronengras schieben. dann mit Ingwer und Limetten Öl anbraten.
Zum Schluss mit Sherry ablöschen.



Carsten Kuschel
Eventkoch

laXintage®

culinaryculture | KOCHSCHULE



Auf die Plätze, fertig, los!

