

# Sandmöhren Suppe mit Forellenfilets

## *Zutaten für 4 Personen:*

4 Forellenfilets  
500 g Sandmöhren (eine besonders süße Karotte mit violetter Farbe)  
1 Zwiebel  
50 g Gehackter Ingwer  
200 ml Orangensaft  
600 ml Brühe  
200 ml Sahne  
30 g Butter  
Salz  
Pfeffer

Die Zwiebel würfeln und mit dem Ingwer in einem Topf in Butter anschwitzen. Die geschälten und grob zerkleinerten Karotten zugeben, mit Orangensaft ablöschen und mit der Brühe auffüllen. So lange kochen, bis die Karotten weich sind. Die Suppe mit einem Zauberstab (meine Damen, bitte den Pürierstab!!!) pürieren und anschließend mit der Sahne auffüllen und aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe in einem tiefen Teller anrichten, jeweils einen Tl. Creme Fraiche auf die Suppe geben und die kleingeschnittenen Forellenstücke darauf anrichten.

