

**Frisch gekocht**  
**Montag, 27. Juni 2016**



**Rezept von Lisl Wagner-Bacher**

## **Geschmorte Karotten, Topfennudeln und Karottenschaumsüppchen**

**40 Minuten/aufwendig**



### **Zutaten für 4 Personen**

Für die Topfennudeln:

40 g Butter, 2 Eier, 340 g Topfen (20 % F. i. T.), 90 g griffiges Mehl, Salz, Cayennepfeffer.

Für die Karotten:

2 Bund gelbe Fingerkarotten, 2 Bund orange Fingerkarotten, Salz; 4 Purple Haze-Karotten, 20 g Butter, 1 Stange Zitronengras, 300 ml Gemüsefond.

Für das Karottenschaumsüppchen:

300 g Karotten (geschält und klein geschnitten), 80 g Butter, etwas Zitronensaft, Schalen von 1 Zitrone (unbehandelt, blanchiert), frischer Koriander, etwas frischer Ingwer, 250 ml Gemüsefond, 100 g Kokosmilch, Salz.

### **Zubereitung**

Für die Topfennudeln Butter und Topfen schaumig rühren. Eier dazu und Mehl unterheben, mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Die Masse in einen Spritzsack füllen. In einem Topf Salzwasser aufkochen, mit dem Spritzsack lange Nudeln eindressieren und diese garen. Von den Fingerkarotten das Grün bis auf 2 cm Länge entfernen.

Karotten in Salzwasser weich kochen, danach vorsichtig schälen (am besten die Schale mit den Fingern abrubbeln). Die Purple Haze-Karotten schälen. Butter in einem Topf aufschäumen und kurz anschmoren. Geschnittenes Zitronengras zufügen und den Gemüsefond zugießen. Zugedeckt weichschmoren.

Karotten in der Butter ohne Farbe anschwitzen. Zitronensaft, Zitronenschale, Ingwer, Kokosmilch und Gemüsefond zufügen und weich schmoren. Flüssigkeit gut einkochen, Zitronengras entfernen und im Mixer feinst pürieren, mit Salz abschmecken. Die Karotten auf Teller anrichten, etwas Karottensuppe zugießen und mit frischem Koriander dekorieren.