

Pastinaken-Süßkartoffel-Suppe mit karamellisierten Pflaumen und geschlagener Gorgonzola-Mascarpone

Für 4–6 Personen:

Olivenöl

1 mittelgroße Zwiebel, grob gewürfelt □

300 g geschälte Pastinake, in Würfel geschnitten

300 g geschälte Süßkartoffel, in Würfel geschnitten

100 g entsteinte Pflaumen, geviertelt

800 ml heiße Gemüsebrühe (siehe Seite 239)

1 Lorbeerblatt

1 mittelgroßer frischer Rosmarinzweig

5 mittelgroße frische Thymianzweige

feines Meersalz

gemahlener Pfeffer

75 ml Sahne

gemahlener Zimt

Für die karamellisierten Pflaumen

2 EL Butter

2 EL Zucker

2 große Pflaumen, entsteint und geachtelt

Für die geschlagene Gorgonzola-Mascarpone

60 g Gorgonzola

60 g Mascarpone

2 EL Sahne

Für das Topping

1–2 EL frische Thymianblättchen

In einem großen Topf bei mittlerer Hitze einen Schuss Olivenöl erhitzen. Die Zwiebel dazugeben und ein paar Minuten weich und golden, aber nicht braun, andünsten. Pastinake, Süßkartoffel und Pflaumen dazugeben und unter ständigem Rühren 1 Minute mitdünsten. Brühe, Lorbeerblatt, Rosmarin und Thymian dazugeben, umrühren und salzen und pfeffern. Zum Kochen bringen, die Hitze reduzieren und offen etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Die Kräuter entfernen und die Suppe pürieren. Die Hälfte der Sahne untermischen, falls gewünscht den Rest dazugeben, und mit Salz, Pfeffer und Zimt abschmecken. Den Topf schließen und warm halten.

Für die karamellisierten Pflaumen Butter und Zucker bei mittlerer bis hoher Hitze in einer schweren Pfanne erhitzen. Sobald die Butter golden ist, die Pflaumen dazugeben und ihre Unterseite 3 bis 4 Minuten karamellisieren. Die Pflaumen wenden und 1–2 Minuten auf der anderen Seite bräunen. Die Pfanne von der Hitze nehmen und beiseite stellen.

Gorgonzola und Mascarpone in einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken. Die Sahne dazugeben und weich und cremig schlagen. Nach und nach mehr Sahne dazugießen, falls es zu fest ist. Die warme Suppe mit einem Klecks geschlagener Gorgonzola-Mascarpone, karamellisierten Pflaumen, frischem Thymian und ein wenig Zimt servieren.