

# Süßkartoffelsuppe mit Koriandercreme und Chorizo-Chips

Rezept von Stefan Homberg

## **Zutaten:**

800 gr. Süßkartoffeln  
3 Karotten  
0,5 Stück Lauch  
1 Knoblauchzehe  
1 Schalotte  
1 EL Thai-Curry-Paste gelb  
1 EL Olivenöl  
ca. 1 L Gemüsefond  
0,25 L Kokosmilch  
1 Limette  
5 EL frischer, gehackter Koriander  
200 ml Sahne  
50 gr. gehackte Walnüsse  
24 Chorizo-Chips (aus Chorizo, siehe unten)  
Salz/Pfeffer zum Abschmecken

## **Zubereitung:**

Multi mit grober Schneidscheibe aufsetzen, Geschwindigkeit max. Chorizo von der Haut befreien und mit Multi in Scheiben schneiden. Dann in Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze kross auslassen.

Würfelschneider aufsetzen, geschälte Karotten, Süßkartoffeln und Lauch würfeln/zerkleinern.

Kochröhrelement einsetzen. Olivenöl eingeben, 120 Grad, Rührintervall 3. Dann Schalotten, Knoblauch und Chili-Paste einfüllen und 2 Minuten dünsten. Gewürfelte Zutaten zugeben und weitere 2 Min laufen lassen.

Mit Gemüsefond auffüllen, bis Gemüse bedeckt ist, eine Prise Salz hinzugeben und ca. 10 Minuten bei geschlossenem Deckel köcheln lassen, bis Gemüse weich ist.

Kokosmilch zugeben und mit Blender fein pürieren.

Mit Salz/Pfeffer/Limette abschecken.

Multi mit Messer aufsetzen, gehackten Koriander und Sahne einfüllen und alles mit Geschwindigkeit 5 mixen, bis Masse cremig wird.

Die Suppe in die Teller füllen und mit je 3 Chorizo-Chips, etwas gehackten Walnüssen und einem EL Koriandercreme garniert servieren.

---

## Chorizorisotto mit braunen Champignonsmit CC

Rezept von Dardas, chefkoch.de

### **Zutaten:**

200gr. Arborio Reis

ca. 800 ml warme Hühner- oder Gemüsebrühe, nach Bedarf

200 ml Weißwein

1 Schalotte, vorgehackt

1 Knoblauchzehe, gehackt

3 EL Butter

1 Zweig frischer Thymian

1 kleine Chorizo, grob gewürfelt

100 g braune Champignons, grob gehackt

3 EL gutes Olivenöl

3-4 EL geriebener Pecorino

2 EL gehackte Petersilie  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

### **Zubereitung:**

Das Flexi-Röhrelement einsetzen.

Temperatur auf 140°C und auf Koch-Rührintervallstufe 1 stellen.

Zeit: 1 Minute | Temperatur: 140°C | Koch-Rührintervallstufe: 1

Geben Sie das Olivenöl in die Rührschüssel und dünsten Sie die Zwiebeln ca. 1 min an. Fügen Sie den Knoblauch und die Hälfteder Pilze hinzu und weitere 2 Minuten bei 140°C andünsten.

Zeit: 2 Minuten | Temperatur: 140°C | Koch-Rührintervallstufe: 2

Die Temperatur auf 90°C reduzieren.

Den Reis mit dem Wein unter beständigem Röhrenaufgießen, bis der Reis den Wein vollständig aufgesogen hat.

Zeit: 2 Minuten | Temperatur: 90°C | Koch-Rührintervallstufe: 2

Den Reis mit der Brühe aufgießen, die Hälfte der Chorizo Stücke hinzugeben.

Den Timer auf 18 Minuten stellen.

Nach 9 min. die jeweils andere Hälfte der Champignons und der Chorizo zufügen.

Zeit: 18 Minuten | Temperatur: 90°C | Koch-Rührintervallstufe: 2

Das Risotto mit Parmesan, Butter, Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Die Petersilie hinzufügen, den Thymianzweig entfernen, 10 sec. rühren lassen und sofort servieren.