

## Feine Walnusscremesuppe mit Feigen

Ein elegantes, cremiges und doch superleichtes Süppchen: Duftig und zart, süß, scharf und säuerlich. Die Croutons geben Biss, hauchfeine Ringe vom rohen Lauch sind für eine gemüsigte Schärfe verantwortlich und die Feige fügen eine süße Frische hinzu.



### Für vier bis sechs Personen:

- 1 Zwiebel
- 1 Lauchstange
- 1 Tasse Walnuskerne (75 g)
- 2-3 EL Butter
- 1 Knoblauchzehe
- ½ bis ganze Chilischote (nach Gusto und Schärfeverträglichkeit)
- 2-3 Petersilienstiele
- ¾ l Hühnerbrühe
- etwas abgeriebene Orangenschale
- 2 EL Portwein oder Madeira (oder Orangensaft, wer auf den Alkohol verzichten möchte)
- 150 g Sahne oder Crème Fraîche
- 1 Spritzer Essig (z.B. Chiliessig)

## Außerdem:

- 2 Scheiben Weißbrot
- 2 EL Butter
- 2-3 Feigen

## Zubereitung:

- Zwiebeln und das Weiße vom Lauch fein hacken, Walnüsse grob hacken – alles in Butter andünsten, fein gewürfelte Chili (Kerne vorher entfernen!) sowie gehackte Petersilie dazu. Mit Brühe auffüllen und zugedeckt, etwa 10 bis 15 Minuten, leise köcheln, bis die Zwiebel weich ist.
- Das helle Grün vom Lauch in haarfeine Streifchen schneiden.
- Die Suppe mit dem Pürierstab glatt mixen. Port oder Madeira angießen, Sahne oder Crème Fraîche zufügen und mit etwas geriebener Orangenschale parfümieren.
- Die Brotscheiben in zentimeterkleine Würfel schneiden und in der Butter knusprig rösten.
- Zum Servieren die Suppe nochmals aufkochen, mit dem Mixstab luftig aufmixen und kräftig abschmecken. In Suppentassen verteilen, geröstete Croutons darüber verteilen, auch die hauchfeinen Ringe vom Hellgrünen vom Lauch und Würfel von frischer Feige.

**Getränk:** Ein trockener Wein aus Morilles (Andalusien) oder einen Sherry Amontillado.