Steckrübensuppe mit Paprika

Zutaten für 4 Portionen
FÜR DAS OREGANO-ÖL
30 g Oreganoblätter (1 Bund)
5 g Petersilienblätter (3 Stängel)
1 Prise Vitamin-C-Pulver
70 ml Pflanzenöl

FÜR DIE SUPPE
100 g rote Paprikaschoten
200 g Steckrüben
1 / Geflügelbrühe (Instant oder selbst gemacht)
100 g Butter
2 Lorbeerblätter
2 Kaffir-Limettenblätter
Salz, gemahlener Koriander
100 g Creme fraîche

1. Für das Öl Oregano und Petersilie abbrausen, die Blättchen abzupfen. Oregano- und Petersilienblättchen mit Vitamin-C-Pulver und Öl so lange mixen, bis ein feines Kräuterpüree entsteht. Kühl stellen.
2. Backofen auf 250 Grad vorheizen. Paprika halbieren, putzen, waschen. Mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen. Im Ofen so lange braten, bis die Haut schwarz wird und Blasen wirft. Paprika herausnehmen, mit einem feuchten Küchentuch bedecken. Haut abziehen, Paprika fein würfeln.
3. Rüben putzen, abbrausen, fein würfeln. Brühe mit Rüben, Paprika, Butter, Lorbeer- und Limettenbiättern in einem Topf zum Kochen bringen. Salzen und etwas Koriander zugeben. Etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis die Steckrüben zerfallen.
4. Suppe mit dem Stabmixer pürieren, bis sie sämig ist. Durch ein Haarsieb passieren, Creme fraiche unterziehen.
5. Suppe auf vier vorgewärmte Teller verteilen, jeweils etwas Oregano-Öl darauf geben.