

Kokos-Suppe mit Kardamom, Lachs-Tatar, Nuss-Crostini

Für zwei Personen

Für die Kokossuppe:

40 g Knollensellerie	15 g Ingwer	75 g Kokosraspel
100 ml Kokosmilch	400 ml Geflügelfond	50 ml Schlagsahne
$\frac{1}{2}$ Stange Zitronengras	1 Msp. Kurkumapulver	10 g Kardamompulver
1 EL Sesamöl	Salz	Pfeffer

Für das Orangen-Lachs-Tatar:

175 g Räucherlachs	$\frac{1}{2}$ Orange	10 g Zwiebeln
20 g Essiggurken	10 g Kapern	15 ml Orangen-Olivenöl
1 Msp. Cayennepfeffer	Salz	Pfeffer

Für die Nuss-Crostini:

1 rote Chilischote	2 Scheiben Toastbrot	25 g gesalzene Butter
10 g Cashewnüsse	10 g Pistazienkerne	3 g Leinsamen
Pfeffer		

Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Suppe Sesamöl in einer Pfanne erhitzen. Sellerie schälen, klein würfeln. Ingwer ebenfalls schälen und klein hacken. Ingwer, Sellerie und Zitronengras in die Pfanne geben und andünsten. Mit Kokosraspeln bestreuen, mit Kokosmilch ablöschen. Geflügelfond, Kurkuma und Kardamom hinzufügen und alles circa 25 Minuten köcheln lassen. Zitronengras entfernen und Suppe erst pürieren, dann durchsieben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Am Schluss die Sahne zugeben und noch einmal aufmixen.

Für das Orangen-Lachs-Tatar Lachs in feine Würfel schneiden. Zwiebeln abziehen und gemeinsam mit Kapern und Essiggurken fein hacken. Mit Lachs und Orangen-Olivenöl vermengen. Orange pressen. Tatar mit Salz und Pfeffer würzen, mit Cayennepfeffer und Orangensaft abschmecken.

Für die Nuss-Crostini Toast in dünne Streifen schneiden. Chilischote waschen, halbieren, entkernen und klein schneiden. Cashew- und Pistazienkerne klein hacken. Mit der Salzbutter und den Leinsamen vermischen. Mit Pfeffer und Chili abschmecken. Brot mit der Nussmischung bestreichen und im Ofen bei 170 Grad Ober-/Unterhitze goldbraun backen.

Kokossuppe mit Kardamom, Orangen-Lachs-Tatar und Nuss-Crostini anrichten und heiß servieren.

Heiko Diehl am 03. Mai 2016