

# Polenta-Zitronengras-Suppe mit Peperoni-Croutons

## Für 2 Personen

4 Scheiben Toastbrot	4 EL Instant-Polenta	0,5 Mango
1 kleine Zwiebel	1 grüne Peperoni	2 Zitronengrasstengel
2 EL kalte Butter	600 ml Gemüsefond	50 ml Weißwein, trocken
4 EL Olivenöl	0,5 EL Currypulver	Salz

Die Zwiebel abziehen, in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl andünsten. Das Currypulver darüber stäuben, kurz mitdünsten lassen und mit dem Weißwein ablöschen. Den Gemüsefond dazugeben und alles aufkochen lassen. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch in Spalten vom Kern trennen und in feine Würfel schneiden. Die Zitronengrasstengel putzen, längs halbieren und flach klopfen. Die Zitronengrasstengel mit den Mangowürfeln in den kochenden Gemüsefond geben. Die Instantpolenta unter Rühren einrieseln und das Ganze köcheln lassen bis die Polenta aufquillt. Anschließend die Suppe von der Herdplatte nehmen und weitere sieben Minuten zugedeckt ziehen lassen. Derweil die Peperoni längs halbieren, entkernen, waschen und in feine Streifen schneiden. Die Rinde vom Toastbrot entfernen und den Toast in feine Würfel schneiden. Die Toastbrotwürfel in einer Pfanne in einem Esslöffel Olivenöl rundherum goldbraun anrösten. Einen Esslöffel Butter hinzufügen und aufschäumen lassen. Die Peperoni dazugeben und untermischen. Anschließend alles mit einer Prise Salz würzen. Die Pfanne von der Herdplatte nehmen, das Zitronengras entfernen und die restliche Butter sowie das restliche Olivenöl mit dem Pürierstab untermixen. Die Suppe erneut kurz erwärmen. Die Polenta-Zitronengras-Suppe in zwei tiefen Tellern anrichten und mit den Peperoni-Croutons garnieren.

Alexander Herrmann am 07. Mai 2010