

# Kokosnuss-Mais-Suppe mit Guacamole-Crostini

## Für 2 Personen

1 Baguettestange	350 g süßer Mais	1 reife Avocado
1 Fleischtomate	50 g Ingwer	3 kleine Zwiebeln
3 Knoblauchzehen	1 unbehandelte Limette	1 EL Ghee
500 ml ungesüßte Kokosmilch	1 L Gemüsebrühe	2 TL Ahornsirup
2 TL Fischsoße	1 Zweig glatte Petersilie	1 Zweig Koriander
1 kleine rote Chili-Schote	1 Stange Zitronengras	1 TL Kurkuma-Pulver
1 EL Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Limette halbieren und auspressen. Die Avocado schälen, entkernen und zu einer Crème zerdrücken. Die Tomate vom Strunk befreien und würfeln. Eine Zwiebel und den Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Die Petersilienblätter abzupfen und kleinhacken, anschließend alles mit der Avocado-Crème vermengen und mit Salz und Limettensaft abschmecken. Den Ingwer schälen und zwei Teelöffel reiben. Zwei Zwiebeln und zwei Knoblauchzehen abziehen und kleinhacken. Die Chilischote längs aufschneiden, von Kernen und Scheidewänden befreien und kleinschneiden. Den Mais abtropfen lassen. Das Ghee in einem Topf erhitzen, die Zwiebeln goldbraun anbraten und mit Wasser ablöschen. Bei geringer Temperatur den Knoblauch, den Ingwerabrieb und das Kurkumapulver dazugeben und eine Minute köcheln lassen. Anschließend die Kokosmilch, den Gemüsefond, den Mais, die Chilischote und das Zitronengras hinzufügen, das Ganze abdecken, aufkochen lassen und bei geringer Hitze zehn Minuten köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen, das Zitronengras entfernen und die Suppe pürieren bis sie eine dickflüssige Konsistenz bekommt. Die Fischsoße mit dem Ahornsirup vermengen, in die Suppe einrühren und mit Limettensaft abschmecken. Das Baguette aufschneiden und im Backofen goldbraun backen. Die Blätter vom Koriander zupfen und die Avocado-Crème großzügig auf die Crostini streichen. Die Kokos-Mais-Suppe auf Tellern anrichten, mit den Korianderblättern garnieren und mit den Guacamole-Crostini servieren.

Helga Lion am 05. Juli 2011