Kokos-Süppchen mit Mango-Chutney, Kartoffel-Pesto-Tasche

Für zwei Personen

Für das Kokos-Süppchen:

300 ml Kokosmilch	100 ml veganer Gemüsefond	Salz, Pfeffer

Für das Mango-Chutney:

1 Mango	$\frac{1}{2}$ Zehe Knoblauch	10 g Ingwer
150 g Zucker	150 ml Weißweinessig	$\frac{1}{4}$ TL Korianderkörner
1 Msp. Kreuzkümmel	1 Msp. Kurkuma	1 Msp. Kardamon
1 Msp. Nelken (Pulver)	1 Msp. Zimt	2 EL Neutrales Pflanzenöl
veganer Gemüsefond	Chiliflocken	

Für die Kartoffel-Pesto-Tasche:

190 g vorw. festk. Kartoffeln	$\frac{1}{4}$ Zehe Knoblauch	7 getr. Öl-Tomaten
$\frac{1}{2}$ Zitrone	40 g Dinkelmehl (Typ 630)	2 EL Agavendicksaft
$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	2-3 EL Mandelblättchen	Muskatnuss
Chili	Salz	

Für die Erbsen-Grissini:

50 g grünes Erbsenmehl	1 TL Trockenhefe	30 ml Wasser
1 TL helle Sesamsamen	1 TL Mohn	3 TL Olivenöl
Meersalz	Salz	

Für die Garnitur:

1 TL Dekorblüten Mix

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen.
Für das Kokos-Süppchen Kokosmilch mit Gemüsebrühe erhitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Für das Mango-Chutney Ingwer schälen und klein hacken. Öl erhitzen, Knoblauch abziehen, klein hacken und mit dem gehackten Ingwer anschwitzen. Mit Chili würzen. Gewürze zugeben, mit Weißweinessig und Gemüsefond ablöschen. Zucker zugeben. Mango schälen und grob schneiden. Ebenfalls zugeben und kochen. Wenn die Mango weich ist, alles pürieren und mit Chili abschmecken.
Für die Kartoffel-Pesto-Tasche Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser garen. Basilikum waschen, Blätter zupfen. Knoblauchzehe abziehen und klein hacken. Basilikum und Knoblauch mit getrockneten Tomaten, Agavendicksaft, Salz, Pfeffer, etwas Chili, dem Saft einer halben Zitrone und den Mandelblättchen in einem Mörser zu Pesto vermahlen. Kartoffeln abgießen und durch die Kartoffelpresse drücken. Mit dem Mehl, etwas Salz und geriebener Muskatnuss vermengen, ausrollen und Kreise mit dem Servierring ausstechen. Diese mit dem Pesto füllen und fünf Minuten im heißen Wasser ziehen lassen.
Für die Grissini Mehl, Trockenhefe, Wasser, Salz und Olivenöl in eine Schüssel geben und zu einem elastischen Teig verkneten. Ruhen lassen. Grissini formen, in hellem Sesam und Mohn sowie Meersalz wälzen und bei 180 Grad in den Backofen geben.
Süppchen mit Mango-Chutney, Kartoffelteig-Tasche und Grissini anrichten, mit den Blüten dekorieren und servieren.

Ramona Kuen am 10. November 2015