

# Karotten-Ingwer-Kokos-Süppchen, Shiitake, Beignets

## Für zwei Personen

### Für das Süppchen:

350 g Karotten	1 kleine.Zwiebel	40 g Ingwer
$\frac{1}{2}$ Limette	20 g Butter	150 ml Sahne
200 ml Kokosmilch	50 ml eiskalte Milch	400 ml Gemüsefond
1 EL helle Misopaste	75 ml Weißwein	2 Zweige Koriander
1 Lorbeerblatt	2 TL brauner Zucker	Paradieskörner
Salz		

### Für die Pilze:

60 g kleine Shiitake	20 g Butterschmalz	Piment d´Espelette
Salz	Pfeffer	

### Für die Beignets:

1 Zitrone	50 g Butter	90 g Gouda
3 kleine Eier	150 g Ziegenfrischkäse	2 EL Crème-fraîche
Muskat	100 g Weizenmehl 405	$\frac{1}{2}$ TL Salz
Pfeffer		

### Für das Süppchen:

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Karotten schälen. Zwiebel abziehen, Ingwer schälen und mit Karotten zerkleinern. In der Butter anschwitzen. Mit Weißwein und Fond ablöschen, Lorbeerblatt zugeben und köcheln lassen.

Nach 15 Minuten Sahne und Kokosmilch zugeben und weiter köcheln lassen.

Vom Koriander einige Blättchen für die Deko beiseitelegen und den Rest Koriander im Ganzen zufügen. Köcheln lassen bis die Karotten weich sind.

Vor dem Pürieren Koriander entfernen. Dann pürieren, Suppe durch ein Sieb gießen. Suppe wieder erhitzen, Miso hinzufügen und mit Limettensaft und Gewürzen abschmecken. Eiskalte Milch dazugeben und aufschlagen.

### Für die Pilze:

Die Stiele der Pilze etwas kürzen, evtl. halbieren oder vierteln. In Butterschmalz anbraten und mit Piment dEspelette, Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für die Beignets:

Butter in dünne Scheiben schneiden und mit 125 ml Wasser aufkochen.

Mehl sieben.

Butter salzen und das gesiebte Mehl auf einmal unter ständigem Rühren dazu geben. Mit einem Holzlöffel solange umrühren bis sich ein Kloß gebildet hat, diesen dann 1-2 Minuten rundum abbrennen (Kloß im Topf hin und her wenden). In eine Rührschüssel geben und leicht abkühlen lassen.

Gouda reiben. Die Eier aufschlagen und mit dem Gouda zum Teig geben.

Abschmecken.

Mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf ein Backblech mit Backpapier geben. Nur ein Backblech auf einmal in den Ofen geben. Etwas Wasser auf den Backofenboden schütten. Sofort schließen und den Backofen während des Backens nicht öffnen, sonst fallen sie zu-

sammen. 10-12 Minuten backen. Bei größeren Häufchen erhöht sich die Backzeit.  
Beignets etwas auskühlen lassen, Käsefüllung in Spritzbeutel füllen und an der Seite oder  
am Boden der Beignets die Füllung reinspritzen.

Margarete Krämer-Of am 07. Oktober 2025