

Kokosmilchsuppe mit scharfen Gemüse

Für 4 Personen

Für die Suppe:

1 Lauchzwiebel	1 Knoblauchzehe	3 EL Keimöl
3 EL Kokosraspeln	1 EL Mehl	500 ml Kokosmilch
300 ml Hühnerbouillon	2 kleine rote Chilischoten	1 EL Palmzucker
3 Kaffir-Limettenblätter	1 Stängel Zitronengras	Salz, Pfeffer

Für das Gemüse:

100 g Karotte	100 g Lauch	100 g Staudensellerie
1 EL Ingwer	1 Knoblauchzehe	frischer Koriander
1 EL Keimöl	1 EL Mango-Chutney	5 EL süße Chilisauce

Salz, Pfeffer

Die Lauchzwiebel waschen, putzen und in Ringe schneiden. Die Knoblauchzehe schälen und in Scheiben schneiden. In einem Topf das Keimöl erhitzen und Lauchzwiebeln, Knoblauch und Kokosraspeln darin anbraten. Mit Mehl bestäuben, mit Kokosmilch und Hühnerbouillon aufgießen und mit Zucker abschmecken. Die Chilischoten, die Kaffir-Limettenblätter und das in Stücke geschnittene Zitronengras zugeben. Einmal aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen.

Die Gewürze herausnehmen und die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Karotte, Lauch und Staudensellerie waschen, putzen und in dünne Stifte schneiden. Ingwer und Knoblauch schälen und fein schneiden. Den Koriander waschen, trocken schütteln und hacken. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Gemüsestifte mit Ingwer und Knoblauch darin anbraten. Das Mango-Chutney und die Chilisauce unterrühren und die Suppe mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Suppe vor dem Servieren mit dem Pürierstab aufmixen, das Gemüse zugeben und die Suppe mit gehacktem Koriander garnieren.

Christian Henze am 21. Juni 2019