

Blumenkohl-Chili-Suppe, Kapern, Jakobsmuscheln

Für 4 Personen

Suppe:

1 Kopf Blumenkohl	2 Schalotten	1 l Geflügelfond
3 Stangen Zitronengras	2 Limonenblätter	40 g Ingwer
1 Schote Knoblauch	1 – 2 Schoten Chili	400 ml Kokosmilch
1 Limette, unbehandelt	Honig	Pfeffer
Rapsöl	Meersalz	

Kapern:

100 g Kapern, ganz klein	Erdnussöl
--------------------------	-----------

Jakobsmuscheln:

4 Jakobsmuscheln, ausgelöst	1 Ei	30 g Butter
Olivenöl	Rote-Bete-Granulat	Pfeffer
Salz		

Suppe:

Den Blumenkohl von Blättern und Strunk befreien, in grobe Stücke brechen, waschen und trocken schleudern. Die Schalotten schälen, in Ringe schneiden und in Rapsöl glasig anschwitzen. Den Blumenkohl zugeben und mit Salz abschmecken. Die Hitze erhöhen, bis der Kohl leicht Farbe bekommt. Danach mit Geflügelfond auffüllen. Zitronengras, Limonenblätter, Ingwer und Knoblauch zugeben und alles zusammen circa 20 Minuten bei mittlerer Hitze simmern lassen. Die Chilischote halbieren, entkernen und in ganz feine Würfel schneiden. Ist der Kohl weich, die Kokosnussmilch und Chili hinzufügen und einmal aufkochen lassen. Anschließend das Zitronengras und die Limonenblätter herausnehmen und das Ganze in einem Mixer zu einer cremigen Suppe mixen. Den Saft der Limette auspressen, die Schale abreiben. Die Suppe durch ein feines Sieb passieren, mit Salz, Pfeffer, Honig und dem Saft und Abrieb der Limone abschmecken.

Kapern:

Die Kapern gut waschen und auf einem Tuch ganz trocken reiben. Danach im heißen Öl herausbacken, bis sie aufspringen wie kleine Blüten. Auf einem Küchenpapier entfetten.

Jakobsmuscheln:

Die Jakobsmuscheln mit Salz und Pfeffer würzen, danach durch das angeschlagene Eiweiß ziehen und gut abtropfen lassen. Nun die Muscheln in dem Rote-Bete-Granulat wälzen und in einer Pfanne mit wenig Olivenöl anbraten. Die Butter zugeben und fertig garen. (Das Öl darf nicht zu heiß sein, da sonst das Granulat zu dunkel wird). Nun die Suppe auf vier tiefe Teller verteilen, die Jakobsmuscheln halbieren, in die Suppe legen und schnell mit den gebackenen Kapern garnieren.

Tipp:

Das Zitronengras am Stück lassen, nur bevor es in die Suppe kommt mit einem Messerrücken die Faser durch Schläge aufbrechen. So kommt der Geschmack in die Suppe und man kann das Zitronengras vor dem Mixen leichter entfernen. Bei der Arbeit mit Rote-Bete sollte man möglichst Handschuhe tragen.

Ralf Zacherl am 05. November 2010