

ERBSEN-WASABI-SUPPE MIT KOKOS-SCHAUM UND KEFEN

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNG

Für den Schaum Kokosmilch und Honig vermischen und in einen 0,5l-Rahmbläser geben und mit zwei Kapseln befüllen. Mehrere Stunden kühlstellen.

Für die Suppe Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Chili in Stücke schneiden. Geschnittenes Gemüse in Butter auf mittlerer Stufe weichdünsten. Zitronengras andrücken und begeben. Erbsen begeben, kurz mitdünsten und mit Weisswein oder Gingerbeer und Sake ablöschen. Mit Kokosmilch auffüllen und aufkochen lassen. Honig und Wasabipaste dazugeben und alles köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Zitronengrassängel entfernen, die Suppe mixen und durch ein möglichst feines Sieb passieren. Limettensaft dazupressen und Zesten dazureiben. Anschliessend kräftig mit Salz und Zucker abschmecken.

Die frischen Erbsen und Kefen mit etwas Butter oder Öl ganz kurz in einer Sauteuse erhitzen – höchstens 20 Sekunden – und mit Salz würzen. Erbsen und Kefen in die Suppenteller verteilen, die heisse Suppe darüber giessen.

Kokos-Schaum mit dem Rahmbläser auf die heisse Suppe anrichten, die Pfefferminzstreifen darüber verteilen und servieren.

EINKAUFLISTE:

ZUTATEN SUPPE

- 2 ZWIEBELN, GESCHÄLT
- 4 KNOBLAUCHZEHEN, GESCHÄLT
- 1 INGWER (HASELNUSSEGRÖSSE), GESCHÄLT
- 1 CHILI, FRISCH
- 1 ZITRONENGRASSÄNGEL
- 50 G BUTTER
- 300 G TIEFKÜHLERBSEN, AUFGETAUT
- 150 ML WEISSWEIN
- 100 ML SAKE
- 500 ML KOKOSMILCH
- 1 EL HONIG
- 1-2 TL WASABIPASTE
- 1 LIMETTE
- SALZ, ZUCKER

ZUTATEN KOKOS-SCHAUM UND SUPPENEINLAGE

- 150 ML KOKOSMILCH
- 1 TL HONIG
- 50 G ERBSEN, FRISCH
- 50 G KEFEN, IN STREIFEN GESCHNITTEN
- 5 G PFEFFERMINZE, IN FEINE STREIFEN GESCHNITTEN
- SALZ

POWERED BY: