

Kokos-Schaumsüppchen mit Zitronengras und Ingwer



Walter Curman betreibt seit 2006 einen Gastronomiebetrieb in Nittel. Dieses Rezept hat der Koch vor einigen Wochen im Einkaufszentrum „La Belle Etoile“ speziell für WMF und Télécran zubereitet.

CULINARIUM
CARINA UND
WALTER CURMAN
Weinstraße 5
D-54453 Nittel
Tel.: 0049 6584 91450
info@culinarium-nittel.de

Fotos: Guy Wolff

Zutaten für 4 Personen

2 Stangen Zitronengras	1 kl. Stück frischer Ingwer
400 ml Geflügelfond	1 El Zucker
Salz, Chili, Curry	2 Korianderzweige
250 ml Kokosmilch	Koriander für die Garnitur

Weintipp

Hierzu passt ein aromatischer, im Fass ausgebauter Chardonnay sehr gut, er sollte aber genügend Säure besitzen und nicht zuviel Alkohol aufweisen. Auch ein schmantiger Crémant könnte gut passen!

Das Zitronengras klopfen, Ingwer in Scheiben schneiden. Beides mit dem Geflügelfond in einem Topf einmal aufkochen lassen.

Mit Zucker, Salz und Chili würzen und den Koriander zugeben. Dann die Kokosmilch zugießen und bei mittlerer Hitze ungefähr eine halbe Stunde köcheln lassen.

Die Suppe noch einmal mit Salz, Zucker und Curry abschmecken. Durch ein feines Sieb gießen und mit Hilfe eines Stabmixers schaumig schlagen.

In vorgewärmten Suppentellern verteilen und mit frischem Koriander garnieren.

Rezept: Walter Curman