

# Kokos-Spinat-Suppe mit Rotbarsch

## Für zwei Personen

150g Rotbarschfilet	400g frischer Spinat	2 Limetten
2 Zwiebeln	2 cm Ingwer	1 Bund Koriander
2 EL Pflanzenöl	200 ml Kokosmilch	500 ml Gemüsefond
Salz, Pfeffer		

Den Spinat waschen, abtropfen lassen, in der Salatschleuder trocknen und grob hacken. Den Ingwer schälen, und fein würfeln. Die Zwiebeln abziehen und fein hacken. Das Pflanzenöl in einem Topf erhitzen, die Ingwer- und Zwiebelwürfel darin andünsten. Den gehackten Spinat zufügen, kurz mitdünsten. Die Kokosmilch und den Gemüsefond angießen. Alles aufkochen und fünf Minuten köcheln lassen. Ein Drittel der Spinatblätter herausheben. Anschließend die Suppe pürieren. Den Fisch waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Salzen und pfeffern. Den Fisch in die Suppe geben und weitere fünf Minuten zugedeckt gar ziehen lassen. Die Spinatblätter wieder zugeben. Die Suppe mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Korianderblättchen von den Stängeln zupfen und grob hacken. Die Kokos-Spinat-Suppe mit Rotbarsch- Einlage in einem Teller anrichten, mit dem Koriander garnieren und servieren.

Karl-Heinz Bovenschen am 02. Juli 2013