

Süßkartoffel-Kokos-Suppe mit Brokkoli-Blumenkohl-Spieß

Für zwei Personen

Für die Suppe:

400 g Süßkartoffeln	1 Zwiebel	1 rote Chilischote
2 Limetten, Abrieb, Saft	200 ml Kokosmilch	350 ml Gemüsefond
1 Prise Zucker	Butter	Salz, Pfeffer

Für den Spieß:

200 g Blumenkohl	200 g Brokkoli	$\frac{1}{2}$ TL Backpulver
50 g Weizenstärke	150 g Mehl	450 ml kaltes Mineralwasser
Pflanzenöl		

Für die Suppe:

Die Süßkartoffeln schälen, längs vierteln und in etwa 1cm große Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Chili längs halbieren und fein hacken. Eine Limette schälen. Limettenschalen fein schneiden und hacken. Limetten auspressen und den Saft auffangen.

Butter in einem Topf erhitzen. Süßkartoffel und Zwiebel darin 4 Minuten anbraten, die Hälfte der Chilischote dazugeben, kurz mit anbraten und mit Fond, Kokosmilch und Limettensaft aufgießen. Mit Salz würzen und 20 Minuten garen lassen. Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit einer Prise Zucker und Pfeffer abschmecken. Die Limettenschalen und restlichen Chilis darauf verteilen.

Für den Spieß:

Mehl, Backpulver und die Weizenstärke in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen trocken vermengen. Dann mit kaltem Mineralwasser nach und nach aufgießen. Der Teig darf noch leicht bröckelig sein.

Blumenkohl und den Brokkoli in Röschen schneiden.

Öl in einem hohen Topf oder in der Fritteuse erhitzen. Brokkoli und Blumenkohl in den Tempurateig tauchen, so dass die Stücke komplett mit Teig ummantelt sind. Anschließend die Röschen in das heiße Fett geben und ca. 3-4 Minuten ausbacken. Nach dem Frittieren auf einem Küchentuch das überschüssige Fett abtropfen lassen. Brokkoli und Blumenkohl auf Spieße aufziehen.

Philipp Hahn am 07. Juni 2023