

# Curry-Kokos-Suppe, Räuchertofu-Spieß, Ingwer-Croûtons

**Für zwei Personen**

**Für die Curry-Kokos-Suppe:**

2 mehligk. Kartoffeln

4 cm Ingwer

100 ml Sahne

1 EL Sesamöl

3 Zweige Koriander

1 Karotte

1 rote Chilischote

300 ml Kokosmilch

2 Kaffirlimettenblätter

2 TL gelbe Currypaste

1 Knoblauchzehe

1 Limette, Saft, Abrieb

300 ml Gemüsefond

1 Stange Zitronengras

Salz, Pfeffer

**Für die Räuchertofu-Spieße:**

150 g Räuchertofu

2 EL Ahornsirup

150 g Pankomehl

1 EL Knoblauchpulver

3 cm Ingwer

5 EL Sojasauce

1 EL Chilipulver

2 EL Sesamöl

120 ml Buttermilch

50 g Speisestärke

1 EL Paprikapulver

Salz, Pfeffer

**Für die Ingwer-Croûtons:**

3 Scheiben Toastbrot

100 g Butter

4 cm Ingwer

**Für die Curry-Kokos-Suppe:**

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Kartoffeln und Karotte schälen und klein würfeln. Ingwer schälen und Knoblauch abziehen. Beides fein hacken. Zitronengras mit Messer andrücken. Chili fein hacken. Alles in einem Topf mit Sesamöl anbraten.

Kaffirlimettenblätter und Currypaste mit hineingeben und anbraten. Mit 1 EL Limettensaft ablöschen und mit Kokosmilch, Gemüsefond und Sahne aufgießen. Ca. 25 Minuten auf mittlerer Hitze köcheln lassen.

Limettenblätter und Zitronengras herausnehmen und Suppe pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Koriandergrün bestreuen.

**Für die Räuchertofu-Spieße:**

Ingwer schälen und fein reiben. Aus Sojasauce, Sesamöl, Ingwer, Chilipulver, Paprikapulver, Knoblauchpulver und Ahornsirup eine Marinade für den Tofu herstellen. Tofu in Würfel schneiden und hineingeben. Anschließend in Speisestärke wenden, dann durch Buttermilch ziehen und in Panko wenden. In der Fritteuse goldbraun ausbacken. Auf Spieße aufspießen.

**Für die Ingwer-Croûtons:**

Ingwer schälen und fein reiben. Butter in einer Pfanne schmelzen und Ingwer einrühren. Toastbrot in kleine Würfel schneiden und in Ingwer-Butter anbraten.

Felipe Fellens am 11. Oktober 2023