

Curry-Süppchen, Ananas, Kokos-Schaum, Samosas, Erbsen

Für zwei Personen

Für das Currysüppchen:

3 Karotten	3 mehligk. Kartoffeln	1 Zwiebel
1 Limette, Saft	2 EL Butter	200 ml Kokosmilch
300 ml Gemüsefond	50 ml Weißwein	3 TL Korma-Currypulver
Salz	Pfeffer	

Für den Samosas-Teig:

1 Ei	3 TL neutrales Öl	125 g Mehl
1 TL Kümmel	1 TL Salz	

Für die Samosas-Füllung:

100 g TK-Erbsen	2 Eier	Pflanzenöl
1 TL Chiliflocken	Salz	Pfeffer

Für die Ananas:

1 dicke Sch. Ananas	1 EL Butter	20 g Zucker
---------------------	-------------	-------------

Für den Kokos-Schaum:	200 ml Kokosmilch	$\frac{1}{2}$ Limette, Saft
------------------------------	-------------------	-----------------------------

Für die Garnitur:	1 Beet Erbsensprossen	
--------------------------	-----------------------	--

Für das Currysüppchen: Die Karotten, Kartoffeln und Zwiebeln schälen bzw. abziehen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf mit Butter anschwitzen und anschließend Currypulver dazu geben. Mit Weißwein ablöschen und Kokosmilch dazu geben. Anschließend Gemüsefond dazugeben und alles aufkochen lassen, bis das Gemüse gar ist. Pürieren und mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Samosas-Teig: Mehl, Öl, Kümmel und Salz zusammen in eine Schüssel geben und gut durchkneten. Nach Bedarf etwas Wasser hinzugeben.

Anschließend den Teig in Folie einschlagen und im Kühlschrank ziehen lassen. Teig in kleine Stücke teilen, ausrollen und ausstechen. Ein Ei verquirlen. Die Seiten des Samosa-Teiges damit einstreichen, zusammenfalten und verschließen.

Für die Samosas-Füllung: Eier in einer Schüssel verquirlen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in der Pfanne mit etwas Öl ein Rührei zubereiten. Anschließend die Erbsen unterheben.

Den Samosas-Teig ausrollen und mit dem Ei-Erbsen-Gemisch füllen.

Reichlich Öl in einer Pfanne oder Fritteuse erhitzen und die Samosas dahin ausbacken.

Für die Ananas: Ananas in kleine Stücke schneiden. In einer Pfanne mit Butter anbraten und kurz mit dem Zucker karamellieren lassen. Als Einlage in der Suppe servieren.

Für den Kokos-Schaum: Kokosmilch in einem kleinen Topf erhitzen und mit einem Spritzer Limettensaft abschmecken. Mit dem Stabmixer aufschäumen.

Für die Garnitur: Das Gericht mit Erbsensprossen garnieren.

Verena Lehmann am 12. Juni 2025