

# Kokos-Tomaten-Suppe

## Für 2 Personen

4 Jacobsmuscheln, küchenfertig	400 ml Kokosmilch	200 ml Sahne
100 ml Gemüsefond	350 g Flaschentomaten	2 Stangen Staudensellerie
2 Limetten, unbehandelt	2 Zehen Knoblauch	2 EL Currypaste, gelb
2 EL Joghurt	3 EL Fischsoße	1 EL Butter
2 EL Olivenöl	0,5 Bund Thai-Basilikum	Salz
Pfeffer, schwarz		

Die Tomaten, halbieren, vom Strunk befreien und das Fruchtfleisch würfeln. Den Sellerie vom Strunk und Grün befreien und in kleine Scheiben schneiden. Den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Das Ganze in Butter andünsten. Die Kokosmilch durch ein Sieb in eine Schüssel abgießen und den übrig gebliebenen Rahm in einem Topf erhitzen. Den Sellerie, den Knoblauch und die Currypaste hinzugeben und für fünf Minuten dünsten lassen. Die Tomaten, den Gemüsefond und die restliche Kokosmilch dazu geben und kurz aufkochen. Das Ganze zu einer Suppe pürieren. Die Jacobsmuscheln waschen, trocken tupfen und salzen. Eine Minute von beiden Seiten in Olivenöl anbraten. Die Limetten halbieren und auspressen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer, Fischsoße und Limettensaft abschmecken und mit Joghurt verfeinern. Ein paar Blätter Basilikum abzupfen und die Sahne steif schlagen. Die Suppe mit jeweils zwei Jacobsmuscheln in tiefen Tellern anrichten und mit Sahne und Basilikum dekorieren.

Stephan Werner am 08. September 2009