

Papaya-Möhren-Suppe mit einer Sesam-Stange

Für 2 Personen

100 g gepulste Krabben	2 Scheiben Blätterteig	100 g Möhren
100 g Papaya	1 Zwiebel	1 unbehandelte Limette
1 Ei	1/2 l Gemüsefond	1 Spritzer Tabasco
1 EL Sesamsamen	20 g Ingwer	1 Bund Koriander
1 TL Pflanzenöl	heller Saucenbinder	Zucker
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Die Enden der Möhren entfernen, gemeinsam mit dem Ingwer schälen und beides in Scheiben schneiden. Die Möhren, die Zwiebel und den Ingwer im heißen Öl andünsten. Den Fond aufgießen und bei milder Hitze 15 bis 20 Minuten weichkochen. Die Papaya klein würfeln, die Korianderblätter abzupfen und fein hacken. Die Schale der Limette abreiben, anschließend halbieren und den Saft auspressen. Die Papaya und den Koriander zu den Möhren geben, einmal aufkochen lassen und alles pürieren. Etwas Limettenabrieb und den Limettensaft in die Suppe geben. Für die Sesamstange den Blätterteig längs in Streifen schneiden und das Ei trennen. Den Teig etwas verdrehen, mit dem Eigelb bestreichen und mit dem Sesam bestreuen. Die Sesamstange etwa 15 Minuten im Backofen backen. Den Saucenbinder in die Suppe rühren, eine Minute köcheln lassen und mit Salz, Pfeffer, Tabasco und Zucker abschmecken. Die Suppe auf Tellern anrichten, mit den Krabben und etwas Koriander garnieren und zusammen mit der Sesamstange servieren.

Ute Schlösser am 21. November 2011