

Möhren-Suppe mit Kokos-Schaum, Croûtons, Jakobsmuscheln

Für zwei Personen

| | | |
|----------------------|-----------------------|------------------------------|
| 2 Jakobsmuscheln | 2 Scheiben Bacon | 1 Scheibe Vollkorntoastbrot |
| 250 g Möhren | 1 unbehandelte Orange | 2 Stöckchen Zitronengras |
| 1 Schalotte | 1 Bund Thymian | 1 EL Butter |
| 1 EL Olivenöl | 500 ml Gemüsesaft | 200 ml ungestüßte Kokosmilch |
| Curry, Salz, Pfeffer | | |

Die Möhren putzen, waschen und in Stücke schneiden sowie die Schalotten abziehen und grob hacken. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Möhren und Schalotten darin andünsten. Den Gemüsesaft und 100 Milliliter Kokosmilch dazugeben und aufkochen. Die Hitze reduzieren und die Suppe etwa köcheln lassen, danach pürieren. Den Thymian abbrausen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen. Das Toastbrot würfeln und in einer beschichteten Pfanne in der Butter rösten. Anschließend den Thymian darüber streuen. Die Orange heiß abwaschen, auspressen und den Saft zur Suppe geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die restliche Kokosmilch erhitzen und mit Pürierstab schaumig mixen. Die Jakobsmuscheln halbieren und mit Currypulver bestreuen. In einer heißen Pfanne mit etwas Öl von jeder Seite etwa eine Minute anbraten. Auch den Speck knusprig braten. Die Jakobsmuscheln abwechselnd mit dem Speck auf das Zitronengras spießen. Die Möhrensuppe in einem Teller anrichten, mit Kokosschaum und den Croûtons garniert servieren. Den Jakobsmuschelspieß auf den Tellerrand legen.

Uschi Schäfer am 06. November 2012