

Karotten-Ingwer-Suppe mit Kokos-Raspeln, Jakobsmuscheln

Für zwei Personen

6 Jakobsmuscheln	300 g Karotten	1 Knolle Ingwer
1 Zwiebel	150 g Mehl	100 g Hartweizengrieß
50 g gehackte Mandeln	20 g Kokosraspel	2 EL Olivenöl
2 Eier	20 ml Kondensmilch	20 g Butter
250 ml Kokosmilch	200 ml Gemüsefond	150 ml trockener Weißwein
150 ml Orangensaft	1 TL gelbe Currypaste	1 TL Honig
Mehl, Currypulver	Olivenöl, Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 250 Grad Umluft vorheizen. Aus dem Mehl, den Eiern, dem Hartweizengrieß und zwei Esslöffel Öl einen Nudelteig kneten. Das Ganze mit Salz abschmecken und kurz ruhen lassen. Den Teig dünn ausrollen und in beliebig große Dreiecke schneiden. Auf einer Hälfte der Dreiecke die Kondensmilch und die Kokos-Raspel auftragen, mit etwas Salz würzen. Die andere Hälfte der Dreiecke mit Butter bestreichen, anschließend die Mandeln und etwas Curry-Pulver hinzugeben. Das Ganze in den Backofen geben und fünf Minuten lang goldbraun backen. Die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Die Karotten schälen, von den Enden befreien und in dünne Scheiben schneiden. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen und das Ganze darin anbraten. Das Currypulver und den Honig hinzufügen. Das Ganze mit dem Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Den Ingwer schälen und etwa einen Teelöffel reiben. Etwas Ingwer sowie den Orangensaft und den Gemüsefond zum Gemüse geben. So lange köcheln lassen, bis das Gemüse gar gekocht ist. Anschließend die Kokosmilch sowie die Currypaste begeben, einmal aufkochen lassen und anschließend pürieren. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken und passieren. Die Jakobsmuscheln waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend im Mehl wenden. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen und darin kurz von beiden Seiten anbraten. Die Karotten-Ingwer-Suppe mit den Kokosraspeln auf Tellern anrichten, mit den Jakobsmuscheln und den Mandel- Broten garnieren und servieren.

Torsten Schwarz am 27. August 2013