

Omas Kokos-Seafood-Suppe mit Puri

Für zwei Personen

Für die Suppe:

1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen	10 frische Curryblätter
1 Limette (Saft)	15 g Ingwer	1 grüne Chilischote
400 ml Krustentierfond	400 ml Kokosmilch	1 EL Tomatenmark
3 EL Kokosnussöl	2,5 cm Stück Zimtstange	3 Kardamom-Kapseln
2 Nelken	$\frac{1}{2}$ Sternanis	1 Lorbeerblatt
$\frac{1}{2}$ TL gemahlene Kreuzkümmel	3 TL gemahlene Fenchelsamen	1 Prise persischen Safran
8 schwarze Pfefferkörner		

Für die Einlage:

500 g Loin vom Skrei	4 Jakobsmuscheln	4 Riesengarnelen
1 große ganze Garnele	1 Fenchelknolle	2 große Tomaten
30 g Butter	$\frac{1}{2}$ Zitrone (Saft)	20 g frischen Koriander
Öl	Salz	

Für die Puri:

200 g Mehl	2 TL Ajwain Samen	20 ml neutrales Öl
Öl	1 TL Zucker	1 TL Salz

Für die Suppe:

Die Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Ingwer waschen und fein reiben. Knoblauch abziehen und in kleine Würfel schneiden.

Kokosnussöl in einem Topf erhitzen. Curryblätter, Zimtstange, Pfefferkörner, Kardamom-Kapseln, Nelken, Sternanis und Lorbeerblatt zum Öl geben und für einige Minuten braten. Zwiebelringe dazugeben und ca. 5 Minuten glasig anschwitzen. Limette halbieren, Saft auspressen und auffangen. Limettensaft, Ingwer und Knoblauch zum Topf geben und weitere 2 Minuten braten. Chili, Tomatenmark, gemahlene Kreuzkümmel und gemahlene Fenchel zum Topf geben und 1 Minute braten. Mit Krustentierfond und Kokosnussmilch aufgießen. Safran dazugeben und köcheln lassen.

Für die Einlage:

Fenchelknolle waschen, in dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl goldbraun braten. Tomaten schälen, vierteln und zur Suppe geben. Alles mit Salz abschmecken.

Die Jakobsmuscheln ölen und salzen. In einer heißen Pfanne für 2 Minuten auf einer Seite anbraten, dann wenden und für eine weitere Minute braten. Auf einen Teller geben und warmhalten. Skrei in derselben Pfanne mit etwas Öl ca. 4 Minuten auf einer Seite braten, wenden und weitere 2 Minuten braten. Zitrone auspressen und Saft auffangen. Garnelenkopf abnehmen. Riesengarnelen, Garnelenkopf und Jakobsmuscheln zur Pfanne geben, Butter und einen Spritzer Zitrone dazugeben und alles mit der Zitronenbutter benetzen.

Koriander abbrausen, trockenwedeln, feinhacken und einen EL über den Fisch geben.

Für die Puri:

Mehl mit Salz, Zucker und Ajwain Samen vermengen. 150 ml Wasser und 2 EL Öl dazugeben und gut verkneten. 15 Minuten in Frischhaltefolie ruhen lassen. Teig golfballgroß formen, einölen, 2 mm dick ausrollen und in 200 Grad heißem Öl frittieren.

Die Suppe in einem Teller anrichten, den Fisch und gebratenen Fenchel darin anrichten, mit dem restlichen Koriander und Meerfenchel garnieren und servieren.

Michelle Ghofrani am 01. April 2019