

Wasabi-Suppe mit Sesam-Stangen

Für zwei Personen

50 g Surimi	1 Zwiebel, klein	150 g Schmand
400 ml Fischfond	150 ml Sake	1 EL Sojasauce
1 Filoteig	1 Bund Schnittlauch	2 TL Wasabipulver
2 EL Sesamkörner	Olivenöl, Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Filoteig in ein Zentimeter breite und zehn Zentimeter lange Streifen schneiden. Die Sesamkörner in einer Pfanne kurz anrösten. Den Filoteig mit etwas Olivenöl bepinseln und die Sesamkörner darauf streuen. Auf ein mit Backpapier ausgelegten Backblech legen und für circa 15 Minuten in den vorgewärmten Backofen geben. Die Zwiebel abziehen und in feine Stücke hacken. Eine weitere Pfanne mit Olivenöl erhitzen, die Zwiebel darin andünsten und danach mit dem Fischfond ablöschen. Das Wasabipulver mit dem Sake mischen. Die Mischung zusammen mit dem Schmand ebenfalls in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und nicht mehr aufkochen lassen. Den Schnittlauch und die Surimi waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Die Suppe in einem tiefen Teller anrichten, die Surimistreifen in die Suppe geben. Etwas Schnittlauch darüber geben, die Sesamstangen auf den Tellerrand legen und servieren.

Brigitte Leiwesmeier am 29. Januar 2013