

Bananen-Kokos-Suppe mit Frühlingszwiebeln

Für zwei Personen

Für die Suppe:

3 Frühlingszwiebeln

15 g Ingwer

375 ml Gemüsefond

Currypulver

2 Bananen

2 EL Olivenöl

$\frac{1}{2}$ EL Maismehl

schwarzer Pfeffer

1 Granatapfel

100 ml Kokosmilch

Vanille-Chilisalz

Für die Blätterteigstangen:

1 Platte Blätterteig

1 EL Milch

50 g gesalzene Erdnüsse

2 Eier

Für die Garnitur:

2 Minzeblätter

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Für die Blätterteigstangen den Blätterteig auf der Arbeitsfläche ausrollen und halbieren. die Erdnüsse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Plattiereisen fein zerstoßen. Die Eier trennen. Das Eiweiß kann anderweitig verwendet werden. Die Hälfte des Eigelbes mit den Nüssen und der Milch vermengen. Die Masse auf einer Blätterteighälfte verteilen. Dabei einen Rand frei lassen. Die andere Teighälfte darauf legen und den Rand andrücken. Den Blätterteig in zwei Zentimeter breite Streifen schneiden, diese zu einem Korkenzieher drehen und auf ein Backblech legen. Mit der anderen Hälfte des Eigelbs die Stangen bestreichen. Die Blätterteigstangen im Ofen 12 bis 15 Minuten backen.

Für die Suppe die Bananen schälen. Eineinhalb Bananen in Scheiben schneiden. Die andere Bananenhälfte kann anderweitig verwendet werden. Vier Bananenscheiben für die Garnitur zur Seite legen.

Den Ingwer schälen und fein würfeln. Die Frühlingszwiebeln putzen und in Röllchen schneiden. Die Bananen im heißen Öl in einem Topf kurz anbraten, den Ingwer dazugeben, mit dem Mehl bestäuben und einrühren. Mit der kalten Kokosmilch angießen und glatt rühren. Den Fond dazugeben und aufkochen. Die Suppe köcheln lassen.

Die Bananensuppe mit dem Mixstab fein pürieren, mit dem Vanillesalz, dem Currypulver und Pfeffer würzen. Die Frühlingszwiebeln dazugeben und kurz mitgaren lassen.

Den Granatapfel aufschneiden und die Kerne herauslösen.

Die Bananensuppe auf tiefen Tellern anrichten, die restlichen Bananenscheiben und ein Esslöffel Granatapfelkernen darauf geben. Die Suppe mit den Minzeblättern garnieren und servieren.

Sabine Vogels am 31. März 2015