

Curry-Kokos-Suppe mit Entenbrust, Basilikum-Mango-Salsa

Für 2 Personen

Für die Suppe:

400 ml Kokosmilch	150 ml Gemüsefond	1 kleine Zwiebel
1cm Ingwer	1 Stange Zitronengras	2 Kaffir-Limonenblätter
1 TL Currypulver mild	1 TL Kurkuma	1 Karotte
1 Stange Lauch	1 Prise Chiliflocken	1 EL Rapsöl
Salz		

Für die Ente:

1 Entenbrust	1 EL Butter	1 Vanilleschote
1 Zitrone	1 Zehe Knoblauch	1 Zweig Thymian

Für die Salsa:

1 reife Mango	2 Schalotten	1 rote Chilischote
2 EL Olivenöl	1 TL brauner Zucker	30 ml weißer Balsamico

Für die Garnitur:

1 Schale Shiso-Kresse	1 Schale Erbsenkresse	2 EL Erdnüsse, geschält, ungesalzen
2 EL Himbeermarmelade (ohne Kerne)		

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Die Haut der Entenbrüste rautenförmig einschneiden und in einer heißen Pfanne auf der Hautseite anbraten, bis das Fett ausgetreten und die Haut knusprig und goldbraun ist. Die Entenbrüste wenden, zwei Minuten weiter braten und danach auf ein Backblech legen. Im Backofen bei 140 Grad 20 bis 25 Minuten garen.

Nach Ende der Garzeit die Butter in einer Pfanne schmelzen. Den Knoblauch abziehen, andrücken und mit einigen Streifen der Zitronenschale in die Pfanne geben.

Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Anschließend den Thymianzweig und die Vanille in die Pfanne zugeben und die Entenbrust in der Gewürzbutter aromatisieren. Für die Suppe das Öl in einem Topf erhitzen. Den Lauch, die Karotte, den Ingwer und das Zitronengras klein schneiden und mit den gehackten Zwiebeln circa zwei bis drei Minuten im Topf andünsten. Die Temperatur stark reduzieren und die Chiliflocken, das Kurkuma, die Limonenblätter und das Currypulver dazugeben und mit anschwitzen lassen. Mit der Kokosmilch ablöschen und den Gemüsefond dazugeben. Circa fünf bis zehn Minuten auf kleinster Flamme köcheln lassen. Die Limonenblätter entfernen und die Suppe mit dem Mixstab schaumig rühren. Für die Salsa die Mango schälen und fein würfeln. Die Schalotten ebenfalls schälen, die Chilischote halbieren und entkernen. Anschließend beides fein würfeln. Die Schalotten, mit der Chili und den Mangowürfeln im heißen Olivenöl anschwitzen, Zucker zugeben und karamellisieren lassen. Mit Balsamico ablöschen und sirupartig einkochen lassen. Zuletzt mit Salz und Pfeffer würzen und frisch gehacktes Basilikum unterrühren.

Die Suppe aufschäumen und in ein Glas geben.

Die Suppe im Glas auf einen Teller stellen, die Ente in Tranchen schneiden und neben das Glas legen, mit Gewürzbutter überträufeln und mit Salz würzen. Die Mango-Salsa um die Ente herum geben und mit einigen Klecksen Himbeermarmelade, einigen Erdnusskernen und etwas Kresse garnieren und servieren.

Michael Reich am 31. Juli 2015