

Indonesische Kuttelsuppe

Für zwei Personen

Für die Suppe:

250 g vorgegarte Kutteln	500 ml Kalbsfond	75 g Rettich
4 rote Chilis	1 $\frac{1}{2}$ Stauden Sellerie	2 Frühlingszwiebeln
2 Stiele Zitronengras	2 Radieschen	3 Schalotten
1 Zwiebel	3 Knoblauchzehen	1 Galgantwurzel à 3 cm
1 Kurkumawurzel à 3 cm	1 Knolle Ingwer à 3 cm	1 Limette
1 EL Tamarindenpaste	$\frac{1}{2}$ TL Koriandersaat	$\frac{1}{2}$ TL schwarze Pfefferkörner
10 Pekanüsse	3 Wachteleier	1 EL Weißweinessig
3 Kaffir-Limettenblätter	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
neutrales Pflanzenöl	Salz	

Für den Reis:

150 g Reis	$\frac{1}{2}$ TL feines Salz
------------	------------------------------

Für die Suppe:

Die Kutteln würfeln, 20 Minuten im Wasser kochen und im Eiswasser abschrecken lassen. Anschliessend in sehr feine Streifen schneiden. Schalotten abziehen, halbieren, fein schneiden und in einer Pfanne mit Öl goldbraun frittieren und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Ingwer schälen, Knoblauch abziehen und fein schneiden. Sellerie fein schneiden. Knoblauch, Ingwer, Sellerie, Kurkuma und Galgant in einem Topf rösten. Fond angießen und Kaffir-Limettenblätter sowie Zitronengras hinzugeben. Radieschen schälen, klein schneiden und mit den Pekanüssen in die Suppe geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und 15 Minuten köcheln lassen. Chilischote längs halbieren, die Kerne herauskratzen und fein hacken. Knoblauchzehe abziehen und mit Chili in den Mörser geben. Tamarindenpaste und Salz hinzugeben. Zueiner sämigen Paste mörsern. Wachteleier 3 Minuten in einem Topf mit kochendem Wasser kochen und schälen. Krupuk in einem Topf mit heißem Öl frittieren.

Für den Reis:

Den Reis in einem Topf mit reichlich gesalzenem Wasser ca. 12 Minuten gar kochen.

Die Soto Babat auf Tellern anrichten und servieren.

Annette Wieland am 15. Februar 2017