

Erbsen-Schaum-Suppe mit Kokos-Creme, Seeteufel-Spieß

Für zwei Personen

Für die Suppe:

300 g TK-Erbsen	500 ml Gemüsefond	200 g Sahne
2 EL geschl. Sahne	2 Schalotten	1 Limette, Saft
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für den Seeteufelspieß:

1 Seeteufelfilet Haut à 300 g	2 Stangen Zitronengras	30 ml Sojasauce
1 Limette, Saft	Rapsöl	Salz, Pfeffer

Für die Kokoscreme:

3 EL cremige Kokosmilch	3 EL geschlagene Sahne	Chili, Salz
-------------------------	------------------------	-------------

Für die Garnitur:

1 EL Pistazienkerne	$\frac{1}{2}$ Limette, davon den Abrieb	1 Zitrone
---------------------	---	-----------

Für die Suppe:

Die TK-Erbsen einige Minuten antauen lassen. Die Schalotten abziehen und fein würfeln. In einem Topf das Öl erhitzen und die Schalotten mit Erbsen darin bei niedriger Hitze andünsten. Den Fond und Sahne angießen und etwa 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Die Limette halbieren, auspressen und den Saft auffangen.

Die Suppe in einem Standmixer cremig aufmixen und durch ein Sieb passieren.

Mit etwa $1 \frac{1}{2}$ EL Limettensaft, Salz und Pfeffer die Suppe abschmecken.

Für den Seeteufelspieß:

Den Ofen auf 65 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Seeteufel waschen, trockentupfen und halbieren. Die Limette halbieren und auspressen. Sojasauce mit Limettensaft und etwas Öl zu einer cremigen Marinade anrühren. Den Fisch darin etwa 15 Minuten ziehen lassen.

Das Zitronengras mit einem Messer spitz anschneiden. Den Fisch je in der Mitte mit dem Zitronengras aufspießen und in einer Pfanne mit Öl rundum etwa 5 Minuten anbraten.

Den Seeteufel aus der Pfanne nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf dem Ofenrost etwa 10 Minuten ziehen lassen.

Für die Kokoscreme:

Die Kokosmilch mit der geschlagenen Sahne in einer Schüssel vorsichtig vermengen.

Die Creme mit Chili und Salz abschmecken.

Für die Garnitur:

Die Pistazien in einer Moulinette fein hacken. Die Zitrone und Limette heiß waschen, die Zitrone in Scheiben schneiden und die Limette fein reiben.

Das Erbsen-Schaumsüppchen mit Kokoscreme und Seeteufelspieß auf Tellern anrichten, mit Pistazien, Zitronenscheiben und Limettenabrieb garnieren und servieren.

Manon Straché am 19. Oktober 2017