

Kokos-Koriander-Suppe in der Nuss-Schale, Wirsing-Salat

Für zwei Personen

Für die Suppe:

2 geöffn. Kokosnüsse	3 Schalotten	30 g Ingwer
1 weiße Zwiebel	3 Knoblauchzehen	1 Zitrone
1 Orange	Butter	100 ml Sahne
1 Liter Gemüsefond	200 ml Kokoswasser	2 TL Honig
2 Bund Koriander	Fünf-Gewürze-Pulver	1 Muskatnuss
Chili	Zucker	Salz, Pfeffer

Für den Wirsingsalat:

50 g Räuchertofu	250 g Wirsing	1 Knoblauchzehe
1 rote Zwiebel	1 Orange	1 Limette
2 cm Ingwer	1 TL Honig	2 TL Sojasauce
2 EL Weißweinessig	10 g Koriander	1 EL Olivenöl
Meersalz	Pfeffer	Fünf-Gewürze-Pulver

Für die Kokos-Koriander-Suppe:

Das Kokosfleisch aus den Nüssen kratzen und beiseitestellen. Nicht alles herauskratzen, so dass aus den Kokoshälften noch Schüsseln hergestellt werden können.

Knoblauch abziehen und fein hacken. Zwiebel und Schalotten abziehen und fein würfeln. Kokosfleisch ebenso in Würfel schneiden.

Butter in einem Topf erhitzen und Zwiebeln, Schalotten und Knoblauch darin glasig dünsten, Kokoswürfel dazu geben und mit Gemüsefond ablöschen. Danach Sahne zugeben. Alles ein wenig köcheln und reduzieren lassen.

Koriander abrausen, trockenwedeln und zupfen. Kokoswasser und Korianderstiele mit hinzugeben und weiter reduzieren lassen. Nach ca. 20 Minuten die Suppe mit einem Pürrierstab pürieren. Ingwer reiben und mit in die Suppe geben und weiter köcheln lassen.

Etwas Orangenschale abreiben, dann die Orange halbieren und auspressen. Zitrone halbieren und auspressen. Suppe mit Honig, Salz, Pfeffer, Fünf-Gewürze-Pulver, Zitronensaft, Orangensaft und -abrieb, Muskatnuss und Chili abschmecken. Suppe durch ein Sieb passieren mit fein gehacktem Koriander bestreuen.

Für den Wirsingsalat:

Wirsing kurz in Salzwasser blanchieren und danach sofort in Eiswasser abschrecken. Anschließend die Wirsingblätter in feine Streifen schneiden.

Orange halbieren und eine Hälfte auspressen. Die zweite Hälfte filetieren.

Aus Sojasauce, Weißweinessig, Orangensaft und abrieb, Honig, geriebenem Ingwer und Fünf-Gewürze-Pulver eine Vinaigrette herstellen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden.

Wirsing, Zwiebeln, Orangenfilets und die Vinaigrette miteinander vermengen und ziehen lassen. Tofu sehr fein würfeln und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl sehr scharf anbraten (sie müssen knusprig werden). Tofu mit Salz, Pfeffer und Fünf-Gewürze-Pulver abschmecken. Tofuwürfel unter den Salat heben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Maximilian Hensel am 17. September 2020