

Kokos-Kaffir-Limetten-Suppe mit Shiitake, Lachs-Tataki

Für zwei Personen

Für die Suppe:

8 Shiitake	50 g Frühlingszwiebel	1 Knoblauchzehe
25 g Ingwer	30 g frischer Galgant	4 frische rote Thaichilis
4 frische grüne Thaichilis	40 g Butter	200 ml Kokosmilch
100 ml Krustentierfond	6 Kaffirlimettenblätter	2 EL Stärke
Salz	Pfeffer	

Für das Tataki:

150 g Lachsfilet	20 ml Teriyakisauce	1 EL geröstetes Sesamöl
20 g schwarzer und weißer Sesam	5 g Shichimi Togarashi	Salz

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	5 essbare Blüten
------------------------------	------------------

Für die Suppe:

Einen Topf aufstellen und die Hälfte der Butter erhitzen. Ingwer, Knoblauch und Galgant schälen, reiben, zur Butter geben und farblos anschwitzen. Limetten halbieren und auspressen. Thaichilis im Ganzen dazugeben und gegen Ende, je nachdem wie viel Schärfe gewünscht ist, wieder entnehmen. Mit Krustentierfond ablöschen.

Kokosmilch und Kaffirlimettenblätter mit zur Suppe geben. Suppe noch einmal etwas köcheln lassen und durch ein Passiersieb geben.

Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und eventuell nochmal mit Stärke aufkochen lassen, wenn sie zu dünn ist. Suppe in eine Karaffe geben, damit man diese später angießen kann.

Shiitakepilze vierteln. Frühlingszwiebel von der Wurzel befreien und klein schneiden. Beides in restlicher Butter in der Pfanne angehen lassen und leicht rösten, mit ein wenig Salz würzen.

Für das Tataki:

Lachs mit Teriyaki marinieren und von jeder Seite in einer Pfanne in Sesamöl ca. fünf Sekunden scharf anbraten und sofort wieder herausnehmen, so dass der Fisch von innen roh bleibt. Lachs in Scheiben schneiden und auf separatem Teller anrichten, mit Togarashi und Salz würzen und mit schwarzem und weißem Sesam garnieren.

Für die Garnitur:

Koriander hacken. Gericht mit Koriander und Blüten garnieren.

Shiitake und Koriander in tiefe Teller geben. Tataki auf Teller daneben anrichten. Die Suppe in einer Karaffe zum Angießen daneben geben und mit Koriander und Blüten garniert servieren.

Laura Krafft am 06. Juni 2023