Maissuppe mit Mango-Polenta und konfiertem Eigelb

Für zwei Personen

Für die Suppe:

250 g vorgek. Maiskolben	75 g Knollensellerie	250 g Schalotten
1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	150 ml Sahne
100 ml Milch	500 ml Gemüsefond	1 TL Kümmelsamen
$\frac{1}{2}$ TL Kurkuma	1 EL Sonnenblumenöl	Salz

Für das konfierte Eigelb:

2 Eier	250 g Butterschmalz

Für die Mango-Polenta:

1 süße Mango	50 g Instant-Polenta	50 g Parmesan
10 g Butter	75 ml Milch	Salz

Für die Garnitur:

Salzflocken

Für die Suppe:

Den Backofen auf 65 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei kleine Soufflée-Förmchen in den Ofen stellen und vorwärmen.

Sellerie schälen und klein schneiden. Schlotten und Knoblauch abziehen und würfeln. Maiskörner von Kolben schneiden. Das Öl erhitzen und Selleriewürfel, Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen. $\frac{1}{4}$ TL Kümmel, Kurkuma und Mais dazugeben. Mit Fond ablöschen und 10 Minuten köcheln lassen. Sahne und Milch dazugeben und kurz aufkochen lassen. Dann alles miteinander pürieren. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken und Suppe durch ein Spitzsieb streichen.

Restlichen Kümmel mörsern und zur Deko beiseitestellen.

Für das konfierte Eigelb:

Eier trennen und Eigelbe auffangen. Butterschmalz in einem kleinen Topf auf 60 Grad erhitzen. Durch ein Haarsieb in die beiden vorgeheizten Förmchen abgießen. Pro Form ein Eigelb hineingleiten lassen. 20 Minuten im vorgeheizten Backofen ziehen lassen.

Für die Mango-Polenta:

Mango halbieren, schälen, entkernen und das Fruchtfleisch in einem Multizerkleinerer pürieren. Mangopüree, Butter und Milch aufkochen.

Polenta dazugeben und 5 Minuten kochen. Dann Hitze reduzieren und ziehen lassen. Parmesan reiben und unterrühren. Mit Salz abschmecken.

Masse in einen Spritzbeutel füllen.

Für die Garnitur:

Polenta zu einem Kreis auf dem Teller dressieren. Eigelbe vorsichtig mit einem Schaumlöffel aus dem Fett heben und in den Polentaring setzen.

Suppe angießen. Mit gemörsertem Kümmel und Salzflocken garnieren.

Lena Tönnies am 05. März 2024