

Steckrüben-Kokos-Suppe mit Limetten-Blättern

Für 4 Personen

4 Schalotten	1 Knoblauchzehe	300 g Steckrübe
4 Stiele Zitronengras	20 g Ingwer	4 Kaffirlimettenblätter
2 EL	Entenschmalz	400 ml Gemüsebrühe
100 ml Rieslingsekt	1 EL Curry (Mumbai)	100 ml Kokosmilch (ungesüßt)
3 Zweige Koriander	Meersalz	Saft von 1 Limette
200 g Büsumer Krabben	1 TL Rapsöl	1 EL Kokosflocken, geröstet

Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Steckrübe waschen, schälen und fein würfeln. Vom Zitronengras die Enden abschneiden und die äußeren harten Blätter entfernen. Zitronengras, Ingwer mit Schale und Limettenblätter sehr fein schneiden. Schmalz erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin andünsten- Steckrübe zugeben und ebenfalls ca. 3 Minuten braten. Ingwer, Zitronengras und Limettenschale unterrühren. Curry darüberstäuben und weitere ca. 2 Minuten schmoren. Gemüsebrühe und Sekt zufügen und weich kochen. Von 1 Zweig Koriander die Blättchen abzupfen und mit Kokosmilch zur Suppe geben. Aufkochen lassen und alles fein pürieren. Nach Belieben die Suppe durch Siebe streichen. Mit Salz und der Hälfte Limettensaft abschmecken. Krabben abspülen und trockentupfen. Übrige Korianderblätter von den Stielen zupfen und fein schneiden. Mit den Krabben, übrigen Limettensaft und Öl mischen. Krabbenmischung auf vorgewärmte Teller verteilen Suppe dazu geben. Mit Kokosflocken anrichten.

Michael Kempf 21. Dezember 2012