

Thaicurry-Suppe mit gebackenen Austern

Für vier Portionen

Für die Thaicurry-Suppe:

2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	2 Stangen Zitronengras
1 rote Chilischote	15 g Ingwer	1 EL Erdnussöl
1 Msp. Kardamom	1 Msp. Kreuzkümmel	1 Msp. Currypaste
250 ml Kokosmilch	600 ml Gemüsefond	

Für die Austern:

12 Austern	100 g Weizenmehl	100 g Stärkemehl
1 Eiweiß	1 Prise Backpulver	1 Prise Salz
270 ml Eiswasser	Stärkemehl	Rapsöl
Koriander		

Für die Thaicurry-Suppe Schalotten und Knoblauch schälen und klein würfeln. Zitronengras mit den Messerrücken leicht anschlagen. Chili halbieren, entkernen und klein schneiden. Ingwer schälen, in Scheiben schneiden. Erdnussöl in einem Topf erhitzen, Schalotten, Knoblauch, Currypaste, Gewürze und Aromaten darin anrösten. Mit der Kokosmilch und dem Fond ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen und aufkochen lassen. Bei milder Hitze 20 Minuten köcheln lassen. Anschließend die Austern mit einem Austermesser aufbrechen, das Austernwasser in die Suppe geben, das Austernfleisch herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Aus Weizenmehl, Stärke, Eiweiß, Backpulver, Salz und Eiswasser einen glatten, dünnflüssigen Teig anrühren. Die Austern in Stärke wenden, durch den Tempurateig ziehen und im heißen Fett kurz ausbacken. Auf frischem Küchenkrepp abtropfen lassen und leicht salzen. Kokossud durch ein Sieb passieren, in den Topf zurückgeben, aufkochen. Die Thai-Currysuppe mit einem Pürierstab schaumig aufmixen und in tiefen Schalen anrichten. Austern auf Holzspieße stecken und über die Suppe legen. Mit frischem Koriandergrün garnieren.

Johann Lafer am 14. Februar 2015