

## Karotten-Koriander-Soße

### Für 4 Personen

1 Schalotte	2 Karotten	100 g Kirschtomaten
1 EL Butter	125 ml Gemüsebrühe	1 Kaffir-Limettenblatt, klein
0,5 Stange Zitronengras	0,5 Orange, unbehandelt	1 Zehe Knoblauch
1 Stück Ingwer, klein	100 g Crème-double	Koriander, gemahlen
Chilipulver, mild	Pernod	Salz

Die Schalotte schälen und klein würfeln. Die Karotten schälen und in Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen und vierteln. Schalotten und Karotten in einem Topf in der Butter bei milder Hitze glasig anschwitzen. Die Tomaten dazu geben, noch kurz mitschwitzen, die Brühe angießen, das Limettenblatt und halbierte Zitronengras zugeben und zugedeckt in 15 Minuten weich dünsten. Etwa eine Messerspitze Schale der Orange abreiben. Die Knoblauchzehe und ein kleines Stück Ingwer fein reiben. Crème double, Orangenabrieb, gemahlenen Koriander und jeweils einen halben Teelöffel geriebenen Knoblauch und Ingwer hinzufügen und zu einer sämigen Soße pürieren. Mit Salz, Chili und einem Spritzer Pernod abschmecken.

Alfons Schuhbeck am 08. Juli 2011