

Kokos-Parmesan-Soße

Für 4–6 Personen

2 Stangen Zitronengras	30 g frischer Ingwer	1 rote Pfefferschote
400 ml Kokosmilch	150 ml Hühnerbrühe	1 Limette
Salz	50 g geriebener Parmesan	Pfeffer

Die Zitronengrasstangen quer halbieren und am besten mit einem Stieltopf aufschlagen. Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden. Pfefferschote in grobe Stücke schneiden.

Alles mit der Kokosmilch und Hühnerbrühe in einem Topf aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten offen köcheln lassen. Zitronengras, einen Teil vom Chili und Ingwer mit einer Schaumkelle aus der Kokossoße nehmen. Soße mit Limettensaft und Salz würzen und kräftig mit dem Schneidstab schaumig pürieren.

Kurz vor dem Servieren den Parmesan zugeben. Mit Pfeffer würzen und erneut mit dem Schneidstab schaumig pürieren.

Tim Mälzer am 18. 02. 2012