

Piña-Colada-Suppe

Für zwei Personen

500 ml Hühnerfond	300 ml Kokosmilch	100 ml Ananassaft
1 geh. EL Speisestärke	1 TL gelbe Thai-Currypaste)	1 TL Strohrum
mildes Chilisalz	20 g kalte Butter	5 Rosenkohlköpfchen
Salz	1 TL Pistazien	1 TL Mandelblättchen

Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Pistazien grob hacken. Nüsse beiseitestellen.

Den Fond mit der Kokosmilch und dem Ananassaft in einen Topf füllen und aufkochen lassen. Die Stärke in wenig kaltem Wasser glatt rühren, in die Suppe geben und kurz aufköcheln lassen, bis diese eine sämige Konsistenz erreicht. Curry unterrühren und die Butter untermixen. Suppe mit Rum und Chilisalz würzen.

Den Rosenkohl putzen, in einzelne Blätter teilen, in Salzwasser 1 bis 2 Minuten kochen, abgießen und mit Pistazien und Mandeln beim Anrichten auf die Suppe streuen.

Pina-Colada-Suppe in tiefen Tellern anrichten und servieren.

Alfons Schuhbeck am 08. Dezember 2017