▪ Die Küchenschlacht – Menü am 14. Mai 2024 ▪
Vorspeise mit Zora Klipp

Karl Müller

Süßkartoffel-Kokos-Suppe mit Koriander-Pesto, Brotchips und Speck-Pankobröseln

Zutaten für zwei Personen

Für die Süßkartoffel-Kokos-Suppe:
1 Süßkartoffel
2 Karotten
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 gelbe mittelscharfe Chilischote
1 Limette, Abrieb & Saft
300 ml Kokosmilch
300 ml Gemüsefond
2 EL Fischsauce
1 Stange Zitronengras
3 frische Kaffirlimettenblätter
1/3 Bund Korianderwurzeln
2 EL Thai-Currypulver
1 TL Kreuzkümmelpulver
1 EL brauner Zucker
Kokosöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen, klein schneiden und in Öl anschwitzen. Süßkartoffel und Karotten schälen und klein schneiden. Chili in feine Ringe schneiden. Zitronengras anstoßen. Korianderwurzel ordentlich waschen, dann klein schneiden. Süßkartoffel, Karotten, Chili, Zitronengras, Kaffirlimettenblätter und Korianderwurzeln zur Zwiebel-Knoblauch-Mischung geben. Mit Currypulver, Kreuzkümmelpulver und Zucker würzen. Gemüsefond angießen und das Gemüse weichkochen. Sobald das Gemüse gar ist, Zitronengras und die Kaffirlimettenblätter entfernen. Suppenansatz mit dem Stabmixer fein pürieren, dann die Kokosmilch dazugeben. Suppe mit Fischsauce, Chili, Salz und Pfeffer abschmecken. Je nach Konsistenz der Suppe noch etwas Flüssigkeit dazu gießen.

Limette heiß abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Suppe mit Limettenabrieb und –saft abschmecken.

Für das Koriander-Pesto:
½ Bund Koriander
¼ Bund Blattpetersilie
1 Knoblauchzehe
1 frische Chilischote
1 Limette, Abrieb & Saft
30 g Parmesan
30 g Pinienkerne
1 EL Honig
150 ml Pflanzenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Parmesan reiben. Limette heiß abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen.

Koriander und Petersilie klein schneiden und in ein hohes Gefäß geben. Knoblauch abziehen und hinzugeben. Chilischote hacken und je nach Schärfegrad zufügen. Parmesan, Pinienkerne, Limettenabrieb, Limettensaft, Honig, Salz und Pfeffer dazugeben. Langsam das Öl angießen und dabei das Pesto mit einem Pürierstab mixen.

Für die Brotchips:
½ Ciabatta
1 TL Kreuzkümmelsamen
Olivenöl, zum Beträufeln
1 TL Meersalzflocken

Ciabatta in dünne Scheiben schneiden und mit Olivenöl beträufeln. Kreuzkümmelsamen und Meersalzflocken in einen Mörser geben, anstoßen und über die Brotscheiben streuen. Brotscheiben im vorgeheizten Ofen knusprig werden lassen.

Für die Brösel:
50 g Tiroler Speck
50 g Pankobrösel
1 Limette, Abrieb & Saft
2 EL Parmesan
2 EL Thai-Basilikum
1 TL flüssiger Honig
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Speck in einer Pfanne knusprig ausbacken und auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen. Parmesan reiben. Speck, Pankobrösel, Parmesan und Thai-Basilikum mischen und hacken. Olivenöl zugeben und mit Limettensaft, Limettenabrieb, Honig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:
1 Zweig Koriander

Koriander als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.