

Mango Süppchen mit Kokos und Ingwer

(Rezept für 4 Personen)

1 EL Bratbutter
2 Schalotten, fein gehackt
1 grosse Mango, reif, geschält und in Stücke
2 Karotten, geschält und in kleine Ringe geschnitten
1 Süsskartoffel, in Stück geschnitten
1 Kartoffel, mehligkochen, in Würfel geschnitten
1 dl Weisswein
4 dl Gemüsebouillon
4 dl Kokosmilch (ungesüsst)
2 EL Mango-Chutney
1 TL Sambal Oelek
8 Black Tiger Crevetten «tauil on»
Salz, Pfeffer
Kokosraspel

Schalotten schälen und fein hacken. In der erhitzten Bratbutter andünsten.

Mango, Karotten, Süsskartoffel und Kartoffel schälen und in feine Stücke schneiden. Mit den Schalotten mitdünsten. Mit Weisswein ablöschen. Mit Gemüsebouillon auffüllen.

Mango-Chutney begeben und alles auf kleinem Feuer köcheln lassen, bis das Gemüse weichgekocht ist.

Kokosmilch und Sambal Oelek beifügen und mit Stabmixer gut pürieren. Dann durch ein feines Sieb passieren. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Black-Tiger-Crevetten mit Salz und Pfeffer würzen. In den Kokosraspeln panieren und danach je zwei Stück auf Holzspiesse stecken. Goldgelb braten und als Beilage separat zur Suppe servieren.

Tipp: Suppe vor dem Servieren kurz mit dem Mixer aufschäumen. (Vegetarier nehmen statt Krabben z.B. geröstete Nüsse)