

Partyrezepte

Asiatische Vichysuppe

Anzahl: 4 Portionen Gattung: Suppe, Party, Feier, Fest, Geburtstag, Vegetarisch

400 g	Mehlig kochende Kartoffeln	1	Liter	Gemüsefond
4	Stange/n Zitronengras	250 g		Porree
1	Rote Chilischote	1	Bund	Koriander
25 g	Butter	200 ml		Ungesüsste Kokosmilch
	Salz	200 g		TK-Blätterteig
1/2 Teel.	Korianderpulver	1		Eigelb
1/2 Teel.	Kurkuma	50 g		Sesamsaat
100 ml	Weißwein			Pfeffer aus der Mühle

1. Kartoffeln schälen und grob würfeln. Zitronengras grob hacken. Chili einritzen, entkernen und fein hacken. Alles in der Butter andünsten. Mit Salz, Koriander und Kurkuma würzen. Mit Wein ablöschen, fast vollständig einkochen lassen. Fond zugießen, aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 25 Minuten köcheln.

2. Porree putzen, waschen, in Ringe schneiden. Nach 15 Minuten zu den Kartoffeln geben, mitgaren. Den Bund Koriander abzupfen, grob hacken. In Kokosmilch -1 EL zurückhalten - fein pürieren. Kalt stellen.

3. Suppe fein pürieren, durch ein grobes Sieb passieren. Die Koriandermilch mit dem Pürierstab untermixen. Suppe kalt stellen.

4. Blätterteig auftauen lassen. Eigelb und 1 EL Kokosmilch verquirlen, die Platten damit bestreichen. 30 g Sesam aufstreuen, Platten in zwölf Streifen von 2 cm Breite schneiden. Die Enden der Streifen gegeneinander drehen (wie beim Einwickeln eines Bonbons). Auf ein Blech mit Backpapier setzen. Im vorgeheizten Ofen auf der 2. Schiene von unten bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) 15-18 Minuten backen.

Eiskalte Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit übrigen Korianderblättern und 20 g Sesam bestreuen. Sesamstangen dazu servieren.

Die Suppe lässt sich auch heiß servieren, dann ist sie an kälteren Tagen ein Genuss.

Anmerkung: ich habe ganz fein geschnittenes TK Zitronengras genommen, und mir das Passieren erspart.

Die Suppe lässt sich gut vorbereiten = Party geeignet.