

▪ Die Küchenschlacht "Promi-Woche" – Menü am 19. Oktober 2017 ▪
Warenkorb mit Nelson Müller

Warenkorb		
1 Seeteufelfilet à 250 g	Ananas	TK-Erbsen
Mango	Shiitake-Pilze	Zitronengras
Risotto-Reis	geschälte Pistazien	Ciabatta
cremige Kokosmilch	Feigensenf	Sake (Reiswein)
Sojasauce		



Manon Straché

Erbesen-Schaumsüppchen mit Kokoscreme und Seeteufelspieß

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

300 g TK-Erbsen
500 ml Gemüfefond
200 g Sahne
2 EL geschlagene Sahne
2 Schalotten
1 Limette, davon den Saft
neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die TK-Erbsen einige Minuten antauen lassen. Die Schalotten abziehen und fein würfeln. In einem Topf das Öl erhitzen und die Schalotten mit Erbsen darin bei niedriger Hitze andünsten.

Den Fond und Sahne angießen und etwa 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Die Limette halbieren, auspressen und den Saft auffangen.

Die Suppe in einem Standmixer cremig aufmixen und durch ein Sieb passieren.

Mit etwa 1 ½ EL Limettensaft, Salz und Pfeffer die Suppe abschmecken.

Für den Seeteufelspieß:

1 Seeteufelfilet ohne Haut à 300 g
2 Stangen Zitronengras
30 ml Sojasauce
1 Limette, davon der Saft
Rapsöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 65 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Seeteufel waschen, trockentupfen und halbieren. Die Limette halbieren und auspressen. Sojasauce mit Limettensaft und etwas Öl zu einer cremigen Marinade anrühren. Den Fisch darin etwa 15 Minuten ziehen lassen.

Das Zitronengras mit einem Messer spitz anschneiden. Den Fisch je in der Mitte mit dem Zitronengras aufspießen und in einer Pfanne mit Öl rundum etwa 5 Minuten anbraten.

Den Seeteufel aus der Pfanne nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf dem Ofenrost etwa 10 Minuten ziehen lassen.

Für die Kokoscreme:

3 EL cremige Kokosmilch
3 EL geschlagene Sahne
Chili, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle

Die Kokosmilch mit der geschlagenen Sahne in einer Schüssel vorsichtig vermengen.

Die Creme mit Chili und Salz abschmecken.

Für die Garnitur:

1 EL Pistazienkerne
½ Limette, davon den Abrieb
1 Zitrone

Die Pistazien in einer Moulinette fein hacken. Die Zitrone und Limette heiß waschen, die Zitrone in Scheiben schneiden und die Limette fein reiben.

Das Erbsen-Schaumsüppchen mit Kokoscreme und Seeteufelspieß auf Tellern anrichten, mit Pistazien, Zitronenscheiben und Limettenabrieb garnieren und servieren.