

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 15. Februar 2023** ▪
Vorspeise mit Johann Lafer



Thomas Drumm

Herzhafte Bananensuppe mit Koriander und Erdnüssen

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:
 1,5 überreife Bananen
 1 Schalotte
 ½ rote Chilischote
 2 Orangen, davon Saft
 100 ml Gemüsefond
 200 ml Kokosmilch
 ½ TL Currypulver
 ½ TL Kurkuma
 1 EL Rapsöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Orangen auspressen. Schalotte abziehen und fein würfeln. Bananen schälen und in Scheiben schneiden. Chilischote der Länge nach halbieren, entkernen und fein hacken. Schalotte in einem Topf in Öl glasig dünsten. Bananen dazugeben. Currypulver, Kurkuma und die Hälfte der Chili zugeben und kurz mitdünsten. Mit Fond, Kokosmilch und 100 ml Orangensaft ablöschen, aufkochen und 2 Minuten köcheln lassen. Suppe pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:
 ½ Bund Koriander
 4 EL Erdnüsse

Koriander waschen, trocken schütteln und mit den Erdnüssen grob hacken.

Suppe in Tellern anrichten und mit Erdnüssen, Koriander und der restlichen Chili garniert servieren.