



KOHLRABI-SCHAUMSUPPE MIT GEBRATENER FORELLE



Für 6 Personen

ZUTATEN

2 Bio-Limetten
2 Kohlrabi (ca. 500g)
2 EL Butterschmalz
2 fein gehackte Schalotten
1 fein gehackte Knoblauchzehe
2–3 cm Stück frischer Ingwer
1–2 TL grüne Thai-Curry-Paste
500 ml Kokosmilch
ca. 400 ml Gemüsebrühe
1–2 EL Noilly Prat (Wermut)
Salz
frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer
etwas Zucker
einige Korianderblätter
3 Forellenfilets mit Haut
Currypulver

ZUBEREITUNG

Schale beider Limetten abreiben, den Saft einer auspressen. Kohlrabi schälen, klein würfeln. Größere Kohlrabiblätter kleinschneiden, die Zarten beiseite legen. Ingwer schälen und hacken. Schalotten, Knoblauch und Ingwer in 1 EL Butterschmalz andünsten. Kohlrabiwürfel und gehackte Blätter dazugeben und mitdünsten. Currypaste unterrühren, mit Kokosmilch und 300 ml Brühe aufgießen.

Suppe zugedeckt ca. 15 Minuten köcheln lassen, anschließend fein cremig pürieren. Gegebenenfalls noch etwas Brühe dazugeben. Mit Noilly-Prat, wenig Limettensaft und -schale, Salz und Pfeffer und 1–2 Prisen Zucker abschmecken.

Forellenfilets auf Küchenpapier legen und trocken tupfen. Alle Gräten entfernen. Filets halbieren, die Hautseite ein wenig salzen, 5 Minuten ruhen lassen. Nochmals trocken tupfen.

Restliches Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne auf dem Induktionsfeld (Stufe 7) erhitzen. Filets auf der Hautseite knapp 2 Minuten knusprig braten, wenden und auf dem ausgeschalteten Kochfeld ruhen lassen.

Suppe schaumig aufmixen und auf Teller verteilen. Forellenfilets auf die Suppe legen. Mit Limettenschalenabrieb, wenig Currypulver und einigen Kohlrabiablättchen bestreut servieren.