

Randensuppe mit Kokoseinlage

Ein Rezept aus dem Buch „Kräuter“ von Starköchin Tanja Grandits vom Restaurant Stucki in Basel, nach meinem Geschmack verändert und interpretiert.

Zutaten für 4 Personen

1 EL Olivenöl
2 Schalotten, geschält
1 Knoblauchzehe, geschält
1 EL gehackter Ingwer
4 dl Kokosmilch
4 dl Gemüsebouillon
1 TL Kreuzkümmel, gemahlen
½ TL Koriander, gemahlen
3 gekochte Randen

Einlage:

1 Knoblauchzehe, geschält
30 g Kokosraspeln
1 TL Palmzucker
2 EL Zitronensaft
6 Blätter Zimtbasilikum



Die Schalotten und den Knoblauch fein schneiden. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen. Schalotten und Knoblauch kurz andünsten. Mit Kokosmilch und Bouillon ablöschen. Die Gewürze dazugeben. Die Randen schälen und in kleine Würfel schneiden. Alles aufkochen und gut durch mixen.

Jetzt sollte die Suppe nicht mehr zu lange köcheln, da sie sonst ihre Farbe verliert.



Für die Einlage den Knoblauch sehr fein hacken, in eine Schüssel geben. Die Basilikumblätter ebenfalls sehr fein schneiden und mit den restlichen Zutaten zum Knoblauch geben. Alles gut durchmischen

Die Suppe wenn nötig mit heissem Wasser verdünnen. In vorgewärmte Teller verteilen und überall einen Löffel von der Einlage in die Mitte geben. Sofort servieren.

Dazu passt ein schöner feinperlender trockner Schaumwein, ein Blanc de Noir, ein Crémant aus dem Elsass, ein Prosecco DOCG oder ein trockener Cava.

Aus unserem Sortiment:

Julius, Walliser Jahrgangs-Schaumwein
Prosecco il Concerto, San Simone
Mauler brut, Môtier