

Alexander Herrmann | Polenta-Zitronengras-Suppe mit Peperoni-Croûtons

Zutaten für 2 Personen:

- 3 – 4 EL Instant-Polenta
- 1 kleine Zwiebel
- 1 grüne Peperoni
- 1/2 Mango
- 1/2 EL Currypulver
- 1 Schuss Weißwein (50 ml)
- 600 ml Gemüsebrühe
- 2 Zitronengrasstängel
- 4 Scheiben Toastbrot
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL kalte Butter
- Salz

Zubereitung:

Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden und in 2 EL Olivenöl andünsten. Currypulver darüberstäuben, kurz mitdünsten lassen und mit dem Weißwein ablöschen. Brühe dazugießen und alles aufkochen lassen.

Mango schälen, das Fruchtfleisch in Spalten vom Stein und in feine Würfel schneiden. Zitronengrasstängel putzen, längs halbieren und mit dem Plattiereisen oder einem kleinen Topf etwas flach klopfen. Dann mit den Mangowürfeln in die kochende Brühe geben. Instant-Polenta unter Rühren einrieseln lassen und 1 – 2 Minuten köcheln lassen, bis die Polenta aufquillt. Suppe vom Herd nehmen und weitere 5 – 8 Minuten zugedeckt ziehen lassen.

Für die Croûtons vom Toastbrot die Rinde entfernen und den Toast in feine Würfel schneiden. Peperoni längs halbieren, entkernen, waschen und in feine Streifen schneiden. Toastbrotwürfel in einer Pfanne in 1 EL Olivenöl rundherum goldbraun anrösten. 1 EL Butter hinzufügen und aufschäumen lassen. Peperoni dazugeben, untermischen und mit 1 Prise Salz würzen. Die Brotwürfel aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Suppe erneut aufkochen lassen und mit Salz würzen. Von der Herdplatte nehmen, Zitronengras entfernen und die restliche Butter sowie das restliche Olivenöl mit dem Pürierstab untermischen. Die Suppe erneut erwärmen, in 2 tiefe Teller oder Schalen verteilen und die Peperoni-Croûtons darüberstreuen.

Rezept: Alexander Herrmann

Quelle: Koch doch vom 08.06.2013