

Karottensuppe mit Kokosschaum



Foto Manu Mayer

Rezept aus Lafer-Kochbuch "Meine CookingChef" und von Manu Mayer in Teilen abgewandelt

(Reicht für 8 Suppenteller)

Zutaten:

1kg Karotten
2 Zwiebeln
100g Butter
3 TL Zucker
4 TL Currypulver
1000-1200ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer
Saft von 2 Limetten
400ml Kokosmilch

Zubereitung:

Karotten putzen, schälen und mit dem Multi Scheibe Nr. 5 schneiden.

Zwiebeln fein würfeln.

Das Flexi-Röhrelement einsetzen und die Butter bei 120°C, Intervallstufe 2 erhitzen. Zwiebeln und Zucker zugeben und ca.

2 Minuten anschwitzen.

Karotten und Currypulver zugeben, Spritzschutz einsetzen und das Gemüse ca. 5 Minuten bei 120°C, Intervallstufe 2 weiter dünsten.

Gemüsebrühe dazu gießen, das Koch-Rühr-Element einsetzen und die Suppe mit Spritzschutz ca. 10 Minuten kochen lassen.

Die Suppe in den Glas-Mixaufsatz umfüllen und auf Stufe 4 pürieren (1-2 Minuten)

Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken.

Die Kokosmilch erhitzen und mit einem Stabmixer schaumig mixen.

Die Suppe in Teller oder Tassen füllen und den Kokosschaum darauf löffeln.

Wer möchte, kann zu den Zwiebeln noch Ingwer (ca. 40g) geben.