

Aus der Hado-Küche: Ein Suppenrezept

Restaurant Services

Polentasuppe mit Zitronengras und Peperoni-Croûtons

für 4 Personen:

4	Scheiben Toastbrot (falls möglich Dinkeltoast)
8 EL	Instantpolenta
1	Mango
1	kleine Zwiebel
1	grüne Peperoni
2	Zitronengrasstängel
3 EL	kalte Butter
800 ml	Gemüsefond
100 ml	trockener Weißwein
4 EL	Olivenöl
1 EL	Currypulver
	Ursalz oder Steinsalz

Die Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl andünsten. Das Currypulver darüber stäuben, kurz mitdünsten lassen und mit dem Weißwein ablöschen. Den Gemüsefond dazu geben und alles aufkochen lassen.

Die Mango schälen, das Fruchtfleisch in Spalten vom Kern trennen und in feine Würfel schneiden. Die Zitronengrasstängel putzen, längs halbieren und flach klopfen. Zusammen mit den Mangowürfeln in den kochenden Gemüsefond geben.

Die Instantpolenta unter Rühren einrieseln und die Suppe köcheln lassen, bis die Polenta aufquillt. Jetzt vom Herd nehmen und weitere 7 Minuten zugedeckt ziehen lassen. Derweil die Peperoni längs halbieren, entkernen, waschen und in feine Streifen schneiden.

Die Rinde vom Toastbrot entfernen und den Toast in feine Würfel schneiden. Die Brotwürfel in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl rundherum goldbraun anrösten. 1 EL Butter hinzufügen und aufschäumen lassen. Die Peperoni dazu geben und untermischen. Anschließend alles mit einer Prise Salz würzen und die Pfanne vom Herd nehmen.

Das Zitronengras aus der Suppe entfernen und die restliche Butter und das restliche Olivenöl mit dem Pürierstab untermischen. Die Suppe erneut kurz aufwärmen und in tiefen Tellern anrichten, mit den Peperoni-Croûtons garnieren.

Rezept von Siegfried Sattler, Restaurant Services, München