

MANGOSUPPE

mit Kokos-Koriander Espuma

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

ESPUMA

1/2 Bündel Koriander
1/2 Schalotte
150 ml sehr kalte Kokosmilch
Salz und Pfeffer

SUPPE

1 Mango
wenig Butter
1 Zwiebel
1 Süsskartoffel (ca. 200 g)
1 Stängel Zitronengras
1 Liter Wasser
1 ½ TL Salz
wenig Pfeffer

ZUBEREITUNG

- 1 Koriander waschen und grob schneiden. Schalotte waschen und fein schneiden.
- 2 Koriander und Schalotte zusammen mit der Kokosmilch, Salz und Pfeffer zu einer homogenen Masse mixen und durch ein feines Sieb streichen. Anschliessend in den Siphon füllen, eine Kapsel aufschrauben und kräftig schütteln. Im Kühlschrank 30 Min. ruhen lassen. Vor dem Servieren nochmals schütteln. Alternativ kann die Flüssigkeit auch mit einem Stabmixer aufgeschäumt werden.
- 3 Von der Mango ca. 100 g in kleine Würfel schneiden, zugedeckt beiseite stellen. Restliche Mango und die Süsskartoffel in Stücke schneiden. Äussere Schicht des Zitronengrases ablösen und das Innere klein hacken.
- 4 Butter in der Pfanne schmelzen lassen, Zwiebel darin andämpfen. Mango- und Süsskartoffelstücke dazu geben und einen Moment mitdämpfen. Anschliessend das gehackte Zitronengras zu den restlichen Zutaten in die Pfanne begeben, kurz weiterdämpfen. Wasser dazugiessen, kurz aufkochen und nach Belieben würzen. Anschliessend die Hitze reduzieren und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. weich köcheln.
- 5 Suppe pürieren, wenn nötig absieben. Die beiseite gestellten Mangowürfeli begeben, und ca. 5 Min. fertig köcheln.
- 6 Die Suppe in zwei Schalen aufteilen und die Espuma drauf sprühen.

ATLANTIS
• BASEL •



SEIT 1947