

Curry-Suppe mit Seeteufel

100 g gewürfelter Seeteufel
2 kleine Schalotten, in Streifen geschnitten
1 fein gehackte Knoblauchzehe
1 EL Sesamöl aus geröstetem Sesam
1 EL Butter
1/2 l Fischfond
1 EL Ahornsirup
1 Zweig Thymian
3 EL gewürfeltes Suppengemüse
1/8 l Kokosmilch
1 EL Madras-Curry
1 abgeriebene Limone
1 TL Mehlbutter
Pfeffer aus der Mühle, Meersalz

Seeteufelwürfel pfeffern und salzen und von allen Seiten anbraten. Anschliessend warmstellen.

Schalotten und Knoblauch in Butter zart bräunen, mit Fischfond auffüllen und gut durchkochen. Gewürfeltes Gemüse, Gewürze, Ahornsirup, Kokosmilch und Thymian hinzufügen und mit der Limonenschale fünf Minuten kochen. Alles absieben und das Gemüse zu den Fischwürfeln geben.

Suppe mit etwas Mehlbutter binden, mit Pfeffer und Salz abschmecken und mit dem Mixstab aufschäumen.

Seeteufel und Gemüse in Suppenteller verteilen und mit der kochenden Suppe übergiessen.