

Rezept vom 27. November 2019 – Peter Iten

Papayasuppe mit Jakobsmuschel

Zutaten (für 4 – 6 Personen):

- 1 Zwiebel
- 2 Papaya
- 3 EL Kresse (1 Karton)
- 450ml Kokosmilch
- 600ml Wasser (oder mehr nach Bedarf, falls die Suppe zu dick wird)
- 1 Lemongras-Stengel
- 1 EL Sherry
- 3 EL Olivenöl nativ
- 4 frische Jakobsmuscheln
- Meersalz
- Pfeffer aus der Mühle
- genügend Kokosfett, 1 EL Soya Sauce



1. Papayas halbieren, die Kerne entfernen, Fruchtfleisch herauschaben
2. Zwiebel schälen, fein hacken und im Olivenöl & Kokosfett glasig andünsten
3. Papayafleisch in die Pfanne geben, Kresse (etwas Rest für Deko beiseitelegen) dazu fügen und mit Meersalz abschmecken, Lemongras-Stengel längs halbieren und begeben, 4 Minuten köcheln lassen.
4. Mit Wasser ablöschen und auf geringer Hitze eine Stunde lang sanft köcheln lassen.
5. Vom Feuer nehmen (Lemongras-Stengel entfernen) und mit dem Stabmixer fein pürieren.
6. Den Topf wieder aufsetzen, die Kokosmilch und den Sherry dazugeben, nochmals erhitzen, aber nicht kochen.
7. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.

8. Jakobsmuscheln kalt waschen, mit Soya bestreichen und 10–12 Min vor dem Anrichten beidseitig im Kokosfett heiss anbraten, bis sie nicht mehr glasig sind. Würzen mit etwas wenig Pfeffer & Salz



Anrichten, Jakobsmuschel vierteln und in die Suppe geben, mit Rest-Kresse dekorieren und servieren.