

Frisch gekocht



Rezept von Richard Rauch

Kukuruzsuppe mit Limetten-Szechuan-Popcorn

30 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

400 g Maiskörner (Tiefkühlware), 2 Schalotten, 200 ml Wermut, 4 EL Butter, 750 ml Gemüsefond, 200 ml Schlagobers, Salz, Cayennepfeffer, 20 Fäden Safran, 1 TL Curry (mild), Limettensaft, ev. etwas Sojalecithin.

Für das Limetten-Szechuan-Popcorn: 100 g Popcorn-Mais, 2 EL Kristallzucker, 1/4 TL Szechuanpfeffer, 1 Limette (unbehandelte Schale), Salz, Öl.

Zubereitung

Die Schalotten schälen und feinkwürfelig schneiden. In einem Topf die Schalotten in der Butter kurz anschwitzen. Die Maiskörner für eine Minute in kochendes Salzwasser legen, dann abseihen und zu den Zwiebeln geben. Mit Safran und Curry würzen, kurz anschwitzen und mit Wermut ablöschen. 2 Minuten einkochen lassen, mit Gemüsefond aufgießen. Um ein Drittel einreduzieren, anschließend mit Salz, Cayennepfeffer und Limettensaft würzen. Obers zugießen und die Suppe mit einem Mixstab fein pürieren, durch ein Sieb passieren. Vor dem Anrichten eventuell etwas Sojalecithin zugeben und mit dem Mixstab aufschäumen.

Für das Popcorn Öl und Mais in eine Pfanne geben, sodass der Boden bedeckt ist. Einen Deckel daraufsetzen und bei starker Hitze aufpoppen lassen. Den Topf nach 1 bis 2 Minuten vom Herd ziehen; die Hälfte der Maiskörner sollte dann aufgepoppt sein - 5 Minuten stehen lassen. Das Popcorn in eine Schüssel geben. In einer Pfanne 2 EL Zucker karamellisieren lassen. Szechuanpfeffer in einem Mörser feinreiben. Zum Karamell geben, darüber das Popcorn streuen und mit einem Löffel schnell durchrühren, sodass sich das Karamell gut auf dem Popcorn verteilt. Das heiße Popcorn in eine Schüssel geben und mit geriebener Limettenschale und Salz würzen.

Kukuruzsuppe in tiefen Tellern anrichten, mit Limetten-Szechuan-Popcorn servieren.