

## „Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



### Kukuruzsuppe mit Limetten Szechuan Popcorn

**Koch: Richard Rauch**

#### Zutaten

(4 Personen)

Für die Kukuruzsuppe

- 400 g frische Kukuruzkörner (Maiskörner)
- 2 Schalotten
- 200 ml Weißwein (z.B. Muskateller)
- 4 EL Butter
- 750 ml Gemüsefond
- 200 ml Schlagobers
- Salz
- Cayennepfeffer
- 20 Fäden Safran
- 1 TL Curry mild
- Limettensaft, von einer halben Limette & Zeste

Für das Popcorn

- 100 g Popcorn Mais
- 2 EL Kristallzucker
- 1 TL Szechuan Pfeffer
  
- Salz
- Neutrales Pflanzenöl

Quelle: ORF extra

## Zubereitung

### *Kukuruzsuppe:*

Die Schalotten schälen und feinwürfelig schneiden.

In einem Topf die Kukuruzkörner und Schalotten mit Butter anschwitzen. Safran und Curry beifügen und mit Weißwein ablöschen. Für 2 Minuten einreduzieren lassen und mit Gemüfefond aufgießen. Um ein Drittel einreduzieren, anschließend mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Obers nachgießen und die Suppe mit einem Pürierstab fein pürieren. Nochmals mit Salz, Pfeffer, Limettenezest und Limettensaft abschmecken.

### *Popcorn:*

Öl und Popcorn Mais in eine Pfanne geben, sodass der Boden bedeckt ist.

Einen Deckel daraufsetzen und bei starker Hitze aufpoppen lassen. Den Topf nach ca. 1-2 Minuten vom Herd ziehen. Das Popcorn in eine Schüssel geben.

In einer Pfanne Zucker karamellisieren lassen (bei Bedarf 3 EL Wasser beifügen um den Karamellisierungsprozess zu verlangsamen). Szechuanpfeffer im

Mörser feinreiben und dem Karamell beimengen. Nun das Popcorn hinzugeben und zügig mit dem Löffel verrühren, sodass sich das Karamell gut auf dem Popcorn verteilen kann. Das heiße Popcorn in eine Schüssel leeren und mit Salz abschmecken.

### *Anrichten:*

Es empfiehlt sich die Suppe kurz vor dem Anrichten nochmals frisch aufzuschäumen und das Popcorn kurz vor dem Servieren auf/ oder rund um die Suppe zu garnieren.