

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 29. April 2026** ▪
Vegetarisch mit Cornelia Poletto



Katja Merx

Kokos-Kurkuma-Suppe mit Reisnudeln, veganen "Jakobsmuscheln" und Pinienkern-Topping

Zutaten für zwei Personen

Für die Kokos-Kurkuma-Suppe:

- 200 g Reisnudeln, 3 mm dick
- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 50 g Ingwer
- 1 Limette, Saft
- 650 ml Kokosmilch
- 2 EL helle Misopaste
- 2 EL Kokosöl
- 2 EL Sesamöl
- 6 Pandanblätter
- 1 Stange Zitronengras
- 4 getrocknete Steinpilze
- 2 Sternanis
- 1 Zimtstange
- 1-2 TL Chiliflocken
- 2 TL gemahlener Kurkuma
- 1 EL Currypulver
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Kräuterseitlinge:

- 2 mittelgroße Kräuterseitlinge
- Kokosöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle

Für das Topping:

- 1 Karotte
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 Limette, Spalten
- 50 g Pinienkerne
- 1 TL schwarzer und weißer Sesam
- 2 Zweig Minze

Die Reisnudeln in kochendem Wasser etwa 10 Minuten garen, anschließend abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken, mit etwas Sesamöl marinieren und beiseitestellen.

Zwiebel, Knoblauch und Ingwer abziehen bzw. schälen und fein hacken. Zitronengras mit dem Messerrücken leicht weichklopfen.

In einem großen Topf das Kokosöl bei mittlerer Hitze schmelzen lassen und die gehackten Zwiebel-, Knoblauch- und Ingwerwürfel 2-3 Minuten anschwitzen, bis die Zwiebeln glasig sind. Kurkuma, Currypulver und Chiliflocken einrühren und weitere 1-2 Minuten anrösten. Mit 650 ml Kokosmilch ablöschen, Misopaste einrühren und Zitronengras, Sternanis, Zimtstange, Pandanblätter sowie getrocknete Steinpilze hinzufügen. Alles zusammen etwa 10 Minuten köcheln lassen. Falls die Suppe zu stark einköchelt, etwas Wasser zufügen. Danach die Suppe mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Pilze in etwa 4 cm dicke Scheiben schneiden, leicht von beiden Seiten einritzen und mit Salz würzen. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pilzscheiben von beiden Seiten kurz scharf anbraten.

Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne rösten. Karotte mit einem Sparschäler in hauchdünne Streifen schneiden und kurz in kochendem Wasser 1 Minute blanchieren, dann kalt abschrecken. Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Limette in Spalten schneiden.

Reisnudeln in Schüsseln geben und die Suppe darüber gießen. Mit den gebratenen Pilzen, Karottenstreifen, Frühlingszwiebeln, gerösteten Pinienkernen, Minze und Sesam toppen. Limettenspalten gesondert dazureichen.