Holländische Seefahrersuppe

(Möhrencurrysuppe mit Lachstatar)

Eine mittelgroße Zwiebel, eine Knoblauchzehe, eine Kukumawurzel und ein Stück Ingwer, eine getrocknete Chili, ein Pfund Möhren kleinschneiden, in Öl anschwitzen, dann ein Tütchen rote Currypaste dazugeben und mitrösten, mit einem dreiviertel Liter Geflügelbrühe aufgießen. Wenn alles weich ist, mit dem Pürierstab durchquirlen, durchs Sieb passieren und mit einer Dose Kokomilch auffüllen (wenn zu dick, mit entsprechend Brühe verdünnen), mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Lachstatar frischen Lachs in kleine Würfel schneiden und mit dem Weißen von einer Frühlingszwiebel (gehackt) vermischen.

Fischsauce, Zucker, Sojasoße und ein bisschen Limettensaft vermischen und dann mit dem geschnittenen Lachs vermengen.

Kleines Häufchen vom Lachstatar in die Mitte des Suppentellers geben, Suppe vorsichtig angießen und mit gehacktem Koriander bestreuen. Guten Appetit