



Mit dieser heiß-kalten Ingwersuppe isst sich Hektor Maille in seinen neuesten Auftrag ein.

Kaul tess-frisk

Eisgekühlte Ingwersuppe mit Rum und Limette

Bevor der Geheimagent Hektor Maille zu seiner Mission Kaki aufbrach, die ihn über Monate beschäftigen und um die halbe Welt führen würde, ließ er sich von seiner Köchin Odette Sissay ein kleines Abschiedsmenu zubereiten, das mit dieser Suppe begann.

Es ist ein ganz einfaches Rezept, in dem das winterliche, wärmende Aroma des Ingwers mit einer sommerleichten, frischen Zubereitungsweise konterkariert wird – daher wohl auch der Name der Suppe: tess-frisk – also «heiß»-«kalt». Man kann diese Suppe natürlich auch warm servieren, dann schmeckt sie ein klein wenig bitter. Statt Limetten kann man Zitronen verwenden, was die ganze Sache deutliche säuerlicher werden lässt.

Man kann zum Beispiel eine Garnele oder ein Stück rohen Lachses (mit Wasabi) in die Suppe legen. Auch etwas geräuchertes Forellenfilet passt bestens. Gut macht sich auch eine rohe Auster, wobei sich dann die

Säfte der Muschel auf interessante Weise mit dem Suppensaft halb vermischen, eine gustative Brackwasserzone.

Man kann die Suppe als Basis für ganz unterschiedliche Gestaltungen einsetzen. Zum Beispiel kann man sie mit Kräutern bestreuen, etwa mit Basilikum oder Oregano, Aromaverwandten des Ingwers. Eine eher exotische Ergänzung sind Kapern aus dem Salz, vielleicht sogar kombiniert mit ein paar Anchovis. Nachfolgend nur das Grundrezept.

Für 4 Personen

100 g frischer Ingwer
3 EL weißer Rum
600 ml Hühner- oder Gemüsebrühe
~ Salz zum Abschmecken
2 EL Limettensaft (entspricht dem Saft von 1 Limette)
1 EL Limettenzeste (entspricht der Zeste von 1 Limette)

- 1** | Ingwer putzen, wo nötig schälen und zerreiben.
- 2** | Ingwer, Rum und Hühnerbrühe in einem Topf aufkochen lassen, Hitze reduzieren und alles rund 5–10 Minuten köcheln lassen. Topf vom Feuer nehmen und abkühlen lassen.
- 3** | Suppe durch ein engmaschiges Sieb streichen, um so die Ingwerfasern zu entfernen.
- 4** | Limettensaft in die abgekühlte Suppe rühren, mit Salz abschmecken, Suppe in den Kühlschrank stellen und etwa 2–3 Stunden durchziehen lassen.
- 5** | Vor dem Servieren nochmals gut umrühren und im Teller mit den Limettenzesten bestreuen.

Man sollte keine allzu fette Brühe verwenden oder aber die kalten Fettflocken von der Flüssigkeit abschöpfen. Besonders hübsch wirkt die Suppe auch, wenn man sie in Gläsern über Eiswürfeln serviert, die natürlich auch aromatisiert sein können – zum Beispiel mit Ingwer oder (warum auch nicht, stammt das Rezept doch aus dem Pfefferdorf Senpuav) mit Körnern von schwarzem Pfeffer.