

# Randensuppe mit Wasabi-Kokosmilchschaum

**Zutaten:** 400 g rohe Randen  
20 g frischer Ingwer  
2 Schalotten  
1 TL Butter  
7 dl Gemüse- oder Geflügelbouillon  
2 dl Kokosmilch, ungesüsst  
1 dl Rahm  
3 TL Wasabi-Paste  
Salz, Pfeffer

## **Zubereitung:**

**Randen schälen und in kleine Würfel schneiden. Ingwer und Schalotten fein hacken. Zusammen mit den Randen in Butter andünsten. Bouillon dazugießen und Randen bei mittlerer Hitze 20 – 30 Minuten weich köcheln.**

**Die Hälfte der gekochten Randenwürfel aus der Bouillon nehmen, warm stellen. Randensuppe mit einem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb drücken. Zurück in die Pfanne geben, aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.**

**Kokosmilch und Rahm erhitzen. Wasabi-Paste unterrühren. Mischung mit einem Cappuccinoschäumer aufschäumen.**

**Randenwürfel in Tassen oder Gläser verteilen. Heisse Randensuppe darüber giessen. Den Wasabi-Kokosmilchschaum abschöpfen, auf die Suppen verteilen und servieren. Um genügend Schaum zu bekommen, muss man die Kokosmischung immer wieder aufschäumen.**