

## Kokossuppe mit Spargel und Zuckerschoten

### Zutaten für 4 Personen:

200 g grüner Spargel  
100 g Zuckerschoten  
3 mittlere Möhren  
1 Stück Ingwer  
4 Zitronenblätter  
1 Stängel Zitronengras  
1 Dose Kokosmilch  
4 EL Sojasoße  
2 EL Fischsoße  
1 EL Austernsoße  
150 g Krabben  
Salz, rote Currypaste  
8 Kirschtomaten

1. Die Krabben waschen, abtropfen lassen, in eine Schüssel geben und mit der Fischsoße, Austernsoße und Sojasoße begießen und marinieren.
2. Spargel schälen, waschen und in 3 cm große Stücke schneiden. Zuckerschoten waschen, putzen und halbieren. Die Möhren waschen, schälen und in Scheiben schneiden.
3. Die äußeren Blätter vom Zitronengras entfernen und waschen, den Stängel klein schneiden.
4. In einem Topf eine große Tasse Wasser zum Kochen bringen. Die Möhrenstücke 3 Min. kochen lassen, dann die Spargelstücke, Zuckerschoten, klein geschnittenes Zitronengras, die Zitronengrasschalen und 4 Zitronenblätter dazugeben und 2 bis 3 Min. kochen. In der Zwischenzeit den Ingwer schälen und reiben und die Tomaten waschen und halbieren.
5. Die Tomaten und marinierten Krabben dazugeben und die Suppe nochmal 3 Min. kochen und mit Salz, dem geriebenen Ingwer und etwas Currypaste würzen.
6. Den Koriander waschen und trockenschütteln, die Blättchen zupfen und fein hacken. Die Suppe vor dem Servieren mit Koriander bestreuen.

## Rhabarberkuchen

### Zutaten:

200 g Mehl  
60 Zucker  
1 Ei  
1 Prise Salz  
1 TL Backpulver  
125 g Butter  
3 EL Semmelbrösel  
1 kg Rhabarber  
100 g Zucker, ½ TL Zimt  
1/8 l saure Sahne  
2 Eier  
4 EL Grieß

1. Mehl in eine Schüssel geben, mit dem Backpulver mischen. Ei und Salz dazugeben. Die Butter in kleine Stückchen schneiden und auf das Mehl geben. Alle Zutaten miteinander zu einem festen Teig verkneten und eine halbe Stunde kalt stellen.

2. In der Zwischenzeit den Rhabarber schälen, in kleine Stücke schneiden, in einen Topf geben und in etwas Wasser 3 Min. kochen und auf ein Sieb gießen. Den Rhabarber mit der sauren Sahne, dem Zucker, Zimt und dem Grieß vermischen.
3. Das Eiweiß von 2 Eiern und 1 EL Zucker mit dem Handrührgerät steif schlagen.
4. Eine Springform mit Margarine auspinseln und mit Semmelbröseln bestreuen. Den Teig ausrollen, in die Springform legen und den Rand der Form mit Teig auslegen. Die Rhabarbermasse auf den Teig geben und den Kuchen im vorgeheizten Ofen 30 Min. auf 200 Grad backen. Den Kuchen herausnehmen und das steif geschlagene Eiweiß darauf verstreichen und den Kuchen nochmal 15 Min. bei 175 Grad weiterbacken.

## **Aprikosenkuchen**

### Zutaten:

200 g Mehl  
60 Zucker  
1 Ei  
1 Prise Salz,  
1 TI Backpulver  
125 g Butter  
3 EL Semmelbrösel  
1 Pfund vollreife Aprikosen  
3 EL Mandelstifte

1. Mehl in eine Schüssel geben, mit dem Backpulver mischen. Ei und Salz dazugeben. Die Butter in kleine Stückchen schneiden und auf das Mehl geben. Alle Zutaten miteinander zu einem festen Teig verkneten und eine halbe Stunde kalt stellen.
2. Die Aprikosen waschen und halbieren. Eine Springform mit Margarine auspinseln und mit Semmelbröseln bestreuen. Den Teig ausrollen und in die Springform legen und den Rand mit Teig ausdrücken. Die Aprikosen darauf legen, mit Mandelstiften bestreuen und den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad 40 - 50 Min. backen.