

Schaumsuppe von rotem Curry, Zitronengras und Koriander mit Garnelenspieß

Zutaten für 4 Personen

1 Stange Zitronengras
3–4 Schalotten
(in feine Streifen geschnitten)
1 Knoblauchzehe (zerdrückt)
100g weißes vom Lauch
60–80g Fenchel
25g Ingwer oder Galgant
(in feine Scheiben geschnitten)
½ EL Tandooripulver
3 Limettenblätter (etwas zerdrückt)
150ml Weißwein
50ml Martini Extra Dry
700ml kräftiger Fisch-
oder Gemüsefond
300ml ungesüßte Kokosmilch
etwas Limonensaft
150ml Sahne
3 Frühlingszwiebeln
(geputzt und fein geschnitten)
1 Bund frisch geschnittenes
Koriandergrün
Meersalz und Pfeffer aus der Mühle
10g Korianderkörner (zerdrückt)
2–3 EL Erdnussöl

Garnelenspieß

1 Garnele
1 Holzspieß
Tandooripulver, Kokosnussöl,
Olivenöl, Limettenabrieb,
Knoblauch, Rosmarin

Zubereitung:

Das Erdnussöl in einem Topf erhitzen. Zitronengras, Schalotten, Knoblauch, Lauch, Limettenblätter, Koriander, Fenchel und Ingwer farblos anschwitzen. Tandooripulver zugeben und ebenfalls kurz anschwitzen. Mit dem Weißwein und Martini ablöschen und auf 1/3 einkochen. Den Fisch- bzw. Gemüsefond köcheln lassen, durch ein feines Sieb passieren und mit 2/3 der Sahne aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Den Rest der Sahne steif schlagen und kurz vor dem Servieren mit dem Koriander grün unter die Suppe rühren, nochmals kurz aufkochen lassen und heiß mit den Krustentier Cannelloni servieren.

Als Alternative kann man auch Würfel von der Hühnchenbrust als Einlage in die Suppe geben. In diesem Falle aber die Suppe unbedingt mit Geflügelfond kochen.

Garnelenspieß

Die Riesengarnelen von Schale, Kopf und Darm befreien und mit einem großen Messer hacken (Tatar). Mit dem Holzspieß aufpieken: Tandooripulver mit etwas Olivenöl und Limettenabrieb verrühren. Die Garnelen darin wenden und in einer beschichteten Pfanne braten. Mit Knoblauch und Rosmarin aromatisieren.

Die Suppe aufschäumen und in einem Glas anrichten: den Spieß anlegen und mit Koriander und Kokosnussöl garnieren.