

Fisch-Suppe mit Kichererbsen

Für 2 Personen

100 g Dorschfilet	100 g Lachsfilet	100 g Doradenfilet
2 Riesen-Garnelen	2 Jacobsmuscheln	200 g Kichererbsen
2 Knoblauchzehen	1 grüne Chili-Schote	2 Stangen Zitronengras
30 ml Fischfond	25 ml Kokosmilch	1 EL gelbe Currypaste
Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Knoblauchzehen abziehen und klein hacken. Die Kichererbsen abgießen und gemeinsam mit dem Knoblauch in die Pfanne geben. Die gelbe Currypaste beimischen. Anschließend den Fischfond und die Kokosmilch hinzugeben. Das Zitronengras anritzen und begeben. Die Pfanne abdecken und das Ganze bei reduzierter Hitze zehn Minuten köcheln lassen. Danach zwei Esslöffel Kichererbsen herausnehmen und beiseite stellen. Den Rest pürieren und durch ein Sieb passieren. Die beiseite gestellten Kichererbsen wieder hinzugeben, die Suppe salzen und bei nochmals reduzierter Hitze kochen lassen. Die Fischfilets klein schneiden, in die Pfanne geben und fünf Minuten ziehen lassen. Olivenöl in einer zweiten Pfanne erhitzen. Die Riesen-Garnelen von Kopf, Schale und Darm befreien. Die Riesen-Garnelen gemeinsam mit den Jacobsmuscheln waschen und trocken tupfen. Jeweils zwei Riesen-Garnelen und zwei Jacobsmuscheln auf einen Stängel Zitronengras aufspießen. Anschließend die Spieße in die Pfanne geben und von beiden Seiten anbraten. Die grünen Chilischoten aufschneiden, entkernen und klein schneiden Die Suppe mit den Spießen anrichten. Anschließend mit den Chilischoten garnieren.

Simona Kuprecht am 07. Juni 2011