

Karibische Tomaten-Suppe mit einem Scampi-Spieß

Für 2 Personen

8 Scampi, ohne Kopf	500 g Tomaten, groß	2 Stangen Zitronengras
2 Frühlingszwiebeln	2 Limetten, unbehandelt	1 Zehe Knoblauch
2 Zwiebeln	1 Knolle Ingwer	200 ml Kokosmilch, ungesüßt
200 ml Gemüfefond	80 ml Olivenöl	1 Bund Koriander
1 Chilischote, rot	Currypulver, scharf	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Ingwer schälen und klein hacken. Die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Die Chilischote längs aufschneiden, entkernen und ebenfalls klein hacken. In einem Topf 40 Milliliter Olivenöl erhitzen und den Ingwer, die Zwiebeln und die Hälfte der Chilischote darin etwa zwei Minuten andünsten. Die Tomaten vom Strunk befreien, in grobe Stücke schneiden und mit in den Topf geben. Das Ganze etwa fünf Minuten dünsten und anschließend mit dem Gemüfefond und der Kokosmilch aufgießen, mit dem Curry würzen und für 20 Minuten köcheln lassen. Die Limetten halbieren und den Saft auspressen. Einen Zweig Koriander beiseite legen. Die übrigen Korianderblätter abzupfen, zusammen mit Salz, Pfeffer und 30 Millilitern Olivenöl in einen Mörser geben und das Ganze zerkleinern. Die Frühlingszwiebeln abziehen, klein schneiden, zum Korianderpesto geben und mit dem Limettensaft einer Limette abschmecken. Die Scampi von der Schale befreien, am Rücken längs aufschneiden und entdarmen, waschen und trocken tupfen. Die Zitronengrasstangen mit den Fingern andrücken. In einer Schüssel den Knoblauch mit dem restlichen Limettensaft vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Scampi darin marinieren. Anschließend auf das Zitronengras spießen und in einer Pfanne mit dem restlichen Olivenöl anbraten. Abschließend die Suppe pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Die Suppe und die Scampispieße auf Tellern anrichten und mit dem Korianderpesto und dem restlichen Koriander garnieren.

Lena Endelmann am 20. Oktober 2009