

# Limetten-Kokos-Schaum-Süppchen mit Riesen-Garnelen

## Für zwei Personen

3 Riesen-Garnelen	30 g Glasnudeln	1 Limette
1 Stück Ingwer	1 Knoblauchzehe	1 Chilischote
2 Lauchzwiebeln	40 g Champignons	0,5 Bund Koriander
150 ml Geflügelfond	100 ml ungesüßte Kokosmilch	50 ml trockener Riesling
Sesamöl, Salz, Pfeffer		

Die Garnelen bis auf die Schwanzflosse schälen. Längs aufschneiden und den Darm entfernen. Anschließend waschen und trocken tupfen und mit Limettensaft beträufeln. Den Ingwer schälen und den Knoblauch abziehen. Die Chili längs aufschneiden und Kerne entfernen. Alles fein hacken. Die Lauchzwiebeln putzen, waschen und schräg in Stücke schneiden. Die Champignons putzen, säubern und Viertel. Die Garnelen, einige Stücke Lauchzwiebel und insgesamt einen Champignon auf einen Spieß stecken. Sesamöl in einem Topf erhitzen. Den Knoblauch, den Chili und den Ingwer darin glasig dünsten. Mit Riesling, Limettensaft, Fond und Kokosmilch ablöschen. Die restlichen Lauchzwiebeln und die restlichen Champignons zufügen. Aufkochen und fünf Minuten köcheln lassen. Die Nudeln nach drei Minuten zufügen und mitgaren. Mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen. Inzwischen etwas Sesamöl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelenspieße darin rundherum anbraten. Den Koriander waschen, trocken tupfen und Blättchen von den Stielen zupfen. Die Suppe pürieren. Die Suppe in einem Teller anrichten und die Garnelenspieße dazugeben. Mit dem Koriander garnieren und servieren.

Nikolaus Höller am 12. März 2013