

Karotten-Kokos-Suppe, Garnele und Blätterteig-Stange

Für zwei Personen

Für die Suppe:

180 g Karotten	$\frac{1}{2}$ Schalotte	1 Knolle Ingwer à 3 cm
250 ml Gemüsesfond	200 ml Kokosmilch	3 Stangen Zitronengras
1 TL brauner Zucker	Butter	Salz, Pfeffer

Für die Garnele:

2 Riesengarnelen	Sesamöl	$\frac{1}{2}$ TL gem. Koriander
$\frac{1}{2}$ TL gem. Kreuzkümmel	$\frac{1}{2}$ TL Kurkuma	$\frac{1}{2}$ TL Currypulver
1 EL flüssiger Honig	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Blätterteigstange:

2 Platten Blätterteig	1 Ei	3 Knoblauchzehen
100 ml Olivenöl	80 g Walnusskerne	80 g getrocknete Tomaten
50 g Parmesan	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Chiliflocken, Salz, Pfeffer

Für die Suppe:

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Karotten waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Die Schalotte abziehen und klein würfeln. Den Ingwer schälen und fein reiben. Die Butter in einem Topf erhitzen. Schalotten, den Ingwer und die Karotten darin andünsten. Zitronengras zerdrücken, halbieren und zugeben. Zucker zugeben, kurz anrösten und mit dem Gemüsesfond und 180 ml Kokosmilch ablöschen. Die Suppe mit geschlossenem Deckel bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Die restliche Kokosmilch in einem kleinen Topf erwärmen und mit einem elektrischen Milchschaumer aufschäumen. Den Zitronengras Stängel aus der Suppe herausnehmen. Anschließend die Suppe mit dem Pürierstab pürieren. Nochmals aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnele:

Die Garnelen von der Schale befreien, den Darm entfernen und abspülen. Anschließend trocken tupfen und auf der Rückenseite einschneiden. Koriander, Kreuzkümmel, Kurkuma, Curry, Honig, Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen. Die Garnelen in die Marinade geben und ziehen lassen. Die Garnelen auf die Zitronengras Stängel stecken. Das Sesamöl in der Bratpfanne erhitzen, die Garnelen darin von beiden Seiten anbraten.

Für die Blätterteigstange:

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Blätterteig kurz ins Gefrierfach legen. Petersilie abbrausen und trocken wedeln. Knoblauch abziehen und zusammen mit dem Olivenöl und der Petersilie pürieren. Walnüsse grob hacken und die Tomaten in Würfel schneiden. Parmesan reiben. Mit der Ölmischung und dem Parmesan verrühren. Ein wenig Parmesan für später aufheben. Mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen. Den Blätterteig aus dem Gefrierfach holen, ausbreiten und längs halbieren. Pesto auf die eine Hälfte streichen. Die zweite Teighälfte darüber legen und leicht andrücken. Den Teig in 2 cm breite Streifen schneiden. Die Enden leicht zusammendrücken. Nun die Streifen längs ineinander drehen und dabei leicht auseinander ziehen. Auf das Backblech legen. Ei verquirlen und die Teigstangen damit bestreichen. Nun mit dem restlichen Parmesan bestreuen. In den Ofen schieben und etwa 15 Minuten backen.

Die Suppe in einem Glas mit einem Klecks aufgeschäumter Kokosmilch anrichten. Garnele auf das Glas legen. Die Blätterteigstangen aus dem Ofen holen, halbieren und zu der Suppe reichen und servieren.

Tanja Lange am 25. Juli 2017