

Linsen-Curry-Suppe mit Zitronengras-Garnelen-Spießen

Für zwei Personen

Für die Linsen-Curry-Suppe:

2 Orangen	1 große Zwiebel	2 Knoblauchzehen
3 cm Ingwerknolle	200 g Rote Linsen	1 EL Gelbe Currypaste
600 ml Gemüsefond	400 ml Kokosmilch	1 TL Koriander gemahlen
$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	4 EL Rapsöl	Salz, Pfeffer

Für die Garnelen-Spieße:

500 g große Riesengarnelen	6 Zitronengrasstangen	1 Chilischote
1 Knoblauchzehe	2 cm Ingwerknolle	1 EL helle Sojasauce
1 TL Currypulver	Salz	

Für die Linsen-Curry-Suppe:

Die Zwiebel und Knoblauchzehen abziehen und fein würfeln. Ingwer schälen und fein würfeln. In einem mittelgroßen Topf Rapsöl erhitzen und Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer darin andünsten. Linsen zugeben und ebenfalls kurz mit dünsten. Currypaste zugeben und kurz anrösten. Schale der Orangen abreiben und zur Seite legen. Orangen halbieren, auspressen und Saft auffangen. Curry mit Orangensaft und Gemüsefond ablöschen und bei mittlerer Hitze bei geschlossenem Deckel garkochen. Wenn die Linsen zerfallen, alles mit einem Stabmixer pürieren und die Kokosmilch zugeben. Mit Salz, Pfeffer, gemahlenen Koriander und Orangenschale abschmecken. Koriander abbrausen, trockenwedeln und einige Blätter zur Dekoration abzupfen. Die restlichen Korianderblätter fein hacken und unter die Suppe geben.

Für die Garnelen-Spieße:

Die Riesengarnelen waschen und trocken tupfen. Garnelenschwänze fein hacken oder durch einen Fleischwolf geben.

Chilischote längs halbieren, Kerne und Scheidewände entfernen und fein hacken. Knoblauch abziehen. Ingwer schälen und mit dem Knoblauch fein reiben. Garnelenschwänze mit Sojasoße, einer Prise Salz, Currypulver, Ingwer, Knoblauch und Chili vermischen.

Zitronengrasstangen im unteren, dicken Bereich mehrfach längs einschneiden, damit er sich öffnen kann wie ein Schneebesen.

Garnelenmasse portionieren und in die Mitte des Zitronengrasstengels geben, um eine kleine „Keule“ zu formen.

Zitronengras-Garnelen-Spieße im heißen Fett goldbraun backen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Linsen-Curry-Suppe in tiefe Teller geben, mit Zitronengras-Garnelen-Spieße und Koriander garnieren und servieren.

Dirk Fastabend am 28. März 2018