

# Curry-Suppe mit Meeresfrüchten und frischem Gemüse

**Für zwei Personen**

**Für die Suppe:**

$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1 Knoblauchzehe	4 cm Ingwer
50 g Parmesan	2 EL Honig	1 Stange Zitronengras
2 TL gelbe Currypaste	1 TL gelbes Currypulver	$\frac{1}{2}$ Dose Kokosmilch
200 ml Hühnerfond	2 EL Fischsauce	1 Bund Thaibasilikum
$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	1 Zitrone	2 EL Olivenöl
Chili	Salz	Pfeffer

**Für die Meeresfrüchte:**

100 g Garnelen	4 Jakobsmuscheln	8 Venusmuscheln
----------------	------------------	-----------------

**Für das Gemüse:**

1 Paprika	200 g Spinat	1 Karotte
100 g Feta		

**Für die Suppe:**

Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und den Ingwer schälen. Alles in kleine Würfel schneiden. Zitronengras klein hacken. Zwiebel, Knoblauch, Ingwer, Zitronengras und Currypulver in Olivenöl kurz anbraten. Etwas Honig hinzufügen und nochmal eine Minute braten lassen. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Currypaste, Kokosmilch, Hühnerfond, Fischsauce und Basilikum hinzugeben. Zitrone auspressen.

Mit Salz, Pfeffer, Chili und einem Schuss Zitronensaft würzen. Ca. 20 Minuten lang auf mittlerer Hitze köcheln lassen. Parmesan reiben und in die Suppe einrühren.

**Für die Meeresfrüchte:**

Garnelen und Jakobsmuscheln waschen und trockentupfen. Die Venusmuscheln waschen und gut abbürsten. Garnelen nach 16 Minuten Kochzeit in die Suppe hinzufügen, Jakobsmuscheln und Venusmuscheln zwei Minuten später für ca. 2 Minuten in der Suppe mitkochen.

**Für das Gemüse:**

Paprika waschen, entkernen und in kleine Streifen schneiden. Den Spinat und die Karotte gut waschen und Spinat trockenschleudern. Den Spinat nach 18 Minuten Kochzeit in die Suppe geben und ca. zwei Minuten mitkochen, dann dünne Karottenstreifen mit einem Schäler in die Suppe hineinschneiden. Beim Servieren Feta über die Meeresfrüchte streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Carl Borufka am 18. Oktober 2018