

# Curry-Suppe mit Gambas, Calamaretti, Fladenbrot mit Sesam

## Für zwei Personen

### Für die Currypaste:

1 EL Garnelenpaste	1 $\frac{1}{2}$ Schalotten	2 Knoblauchzehen
1 Knolle Ingwer à 5 cm	1 Habanero-Chili	5 Stangen Zitronengras
18 Kaffir-Limettenblätter	1 $\frac{1}{2}$ TL gemahlener Kurkuma	1 EL Koriandersamen
1 EL gemahlener Kreuzkümmel	1 EL gemahlener Kardamom	75 ml Kokosmilch
3 EL Erdnussöl	grobes Meersalz	

### Für ein Currypulver:

2 EL gemahlener Koriander	1 TL gemahlener Kreuzkümmel	1 $\frac{1}{2}$ TL Kurkuma
$\frac{1}{2}$ TL getrockneter Ingwer	$\frac{1}{2}$ TL Bockshornklee	$\frac{1}{2}$ TL Ceylonzimt
$\frac{1}{4}$ TL Kardamomsamen	$\frac{1}{4}$ TL gemahlene Nelken	$\frac{1}{4}$ Chilipulver
$\frac{1}{4}$ TL Schwarzer Pfeffer		

### Für die Suppe:

1 Stange Lauch	2 Frühlingszwiebeln	4 Schalotten
100 ml franz. Wermut	50 ml weißer Portwein	80 ml trockener Weißwein
7 Stangen Zitronengras	2 Limonenblätter	400 ml Geflügelfond
300 ml Sahne	1 TL Crème fraîche	1 EL Butter
4 EL Kokosflocken		

### Für ein Fruchtpüree:

1 Apfel	1 Baby-Ananas	$\frac{3}{4}$ Banane
---------	---------------	----------------------

### Für die Calamaretti:

4 kleine Calamaretti-Tuben	8 Rotgarnelen	1 Toastbrot
4 Cherrytomaten	2 braune Champignons	1 Schalotte
2 Knoblauchzehen	Pflanzenöl	

### Für die Garnitur:

kleine essbare Blüten

### Für die Currypaste:

Den Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Garnelenpaste im Ofen bei 220 Grad rösten und mit gehacktem Knoblauch und Schalotten in einem Mixer pürieren. Den Ingwer schälen und fein reiben. Die Chili längs halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und klein würfeln. Zitronengras mit dem Messerrücken anschlagen und fein schneiden.

Die Gewürze mit der Paste, Knoblauch, Schalotten, Ingwer, Chili und Zitronengras in einem Standmixer cremig pürieren. Kokosmilch am Ende hinzugeben.

### Für ein Currypulver:

Die Gewürze in einem Mörser stoßen und kurz in einer Pfanne ohne Öl rösten.

### Für die Suppe:

Die Schalotte abziehen, halbieren und fein würfeln. Den Lauch und die Frühlingszwiebeln von der äußeren Schale befreien, putzen und in feine Ringe schneiden. Schalotten, Frühlingszwiebeln und Lauch in Butter anschwitzen und mit Wermut, Portwein und Weißwein auffüllen. Zitronengras und Limonenblätter dazugeben.

Aufkochen lassen, Sahne, Crème fraîche, Geflügelfond und Kokosflocken hinzugeben und langsam ziehen lassen. Durch ein Sieb passieren. [kuechenschlacht.zdf.de](http://kuechenschlacht.zdf.de)

**Für ein Fruchtpüree:**

Den Apfel schälen, mit einem Entkerner vom Kerngehäuse befreien und klein würfeln. Die Ananas schälen, vierteln und vom Strunk befreien. Die Banane fein schneiden. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken.

Aus Äpfeln, Ananas, Banane und Petersilie im Standmixer ein feines Püree mixen. Das Fruchtpüree zum Fond geben und darin ziehen lassen.

**Für die Calamaretti:**

Garnelen grob würfeln und im Fond ziehen lassen.

Toastbrotwürfelchen mit Knoblauch und Schalotten in etwas Olivenöl anschwitzen, zerkleinerte Champignons, Garnelen, Tomaten und Lauch fein gewürfelt hinzugeben und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken und in die gesäuberten Kalamaretti füllen, mit einem Holzspießchen verschließen und anbraten.

**Für die Garnitur:**

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Blüten garnieren und servieren.

Tanja Hagelüken am 09. April 2019