

Kürbis-Kokos-Suppe mit einem Hähnchen-Spieß

Für 2 Personen

200 g Hähnchenbrustfilet	500 g Hokkaidokürbis	200 g Karotten
200 g Kartoffeln, fest	1 Zwiebel	1 Chilischote, rot
250 ml Orangensaft	500 ml Gemüsefond	250 ml Kokosmilch, ungesüßt
1 EL Butter	1 Bund Petersilie, glatt	Olivenöl
Salz	Pfeffer, schwarz	

Die Kartoffeln putzen und in Spalten schneiden. Die Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen, in kleine Stücke schneiden und auf die Holzspieße spicken. Die Karotten schälen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel abziehen, würfeln und den Kürbis in Stücke schneiden. Die Chili der Länge nach aufschneiden, entkernen und in feine Ringe schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen und den Kürbis, die Möhren und die Zwiebeln darin anschwitzen. Anschließend den Gemüsefond und den Orangensaft hinzufügen und das Ganze 15 Minuten köcheln lassen. Abschließend die Suppe pürieren, die Kokosmilch und die Butter unterheben und die Suppe mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Hähnchenspieße braten. Anschließend die Kartoffelspalten mit in die Pfanne geben und braten. Abschließend das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilienblätter abzupfen und klein hacken. Die Kürbis-Kokos-Suppe auf Tellern anrichten, mit dem Hähnchenspieß und den Kartoffelspalten servieren und mit der Petersilie garnieren.

Gabriele Hennig am 16. Februar 2010