

Süßkartoffel-Erdnuss-Suppe mit Curry-Puten-Brust-Streifen

Für 2 Personen

100 g Putenbrust	350 g Süßkartoffeln	1 Stange Staudensellerie
1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen	1 Limette
125 g Butter	2 EL Erdnussbutter	400 ml Kokosmilch
600 ml Hühnerfond	2 EL süß-scharfe Chilisoße	3 EL Sojasoße
Selleriegrün	1 TL Currypulver	40 ml Sonnenblumenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Anschließend den Hühnerfond in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Dann die Süßkartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Im Anschluss etwas Sonnenblumenöl in einem weiteren Topf erhitzen. Die Zwiebel und eine Knoblauchzehe abziehen, kleinhacken und im Öl andünsten. Dann den Staudensellerie schälen, in Scheiben schneiden und dazugeben. Den Sellerie für etwa zwei Minuten mitdünsten. Anschließend die Erdnussbutter und die Kartoffelwürfel unterrühren. Die Kokosmilch und den Hühnerfond hinzufügen und das Ganze etwa 15 Minuten zugedeckt köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Putenbrust waschen und trocken tupfen. Dann das Fleisch in Streifen schneiden. Die letzte Knoblauchzehe abziehen, klein hacken und mit den Putenbruststreifen, dem Currypulver und einem Esslöffel Sonnenblumenöl vermengen. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf Holzspieße stecken. Das Fleisch anbraten, anschließend im Ofen warm stellen und dort noch etwas weitergaren. Im Anschluss die Limette aufschneiden und den Saft auspressen. Dann die Suppe mit der Sojasoße, der Chilisoße und etwa fünf Esslöffeln Limettensaft abschmecken. Das Ganze pürieren und nach Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend das Selleriegrün kleinhacken. Die Süßkartoffel-Erdnuss-Suppe mit Curry-Putenbruststreifen auf Tellern anrichten, mit etwas Selleriegrün bestreuen und servieren.

Katharina Kolipost am 07. Februar 2012