

Karotten-Orangen-Suppe mit Hähnchen-Spieß

Für zwei Personen

200 g Hähnchenbrustfilet	300 g Karotten	2 Orangen
1 Knolle Ingwer	1/4 Bund glatte Petersilie	2 EL Crème-fraîche
2 EL flüssiger Honig	2 EL Kürbiskerne	400 g Mehl
1 PK Backpulver	50 g Butter	700 ml Gemüsefond
3 EL Sojasoße	300 ml Bier	Zucker, Chiliflocken
Currypulver, Olivenöl	Salz, schwarzen Pfeffer	

Den Backofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen Topf mit Gemüsefond erhitzen. Das Mehl, das Backpulver, zwei Teelöffel Salz und einer Prise Zucker vermischen und durchkneten. Das Bier langsam hinzufügen und weiter kneten. Den Teig zu kleinen Kugeln formen und mit einem Messer einritzen. Die Kugeln auf einem Backblech im Backofen circa 10-15 Minuten backen. Die Karotten und den Ingwer schälen und klein schneiden. Die Karotten und den Ingwer in dem Gemüsefond kochen. Die Orangen schälen, filetieren und zu den Karotten und dem Ingwer hinzufügen. Das Hähnchen waschen, trocken tupfen, klein schneiden und in der Sojasoße marinieren. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen, das Hähnchen darin anbraten und mit Pfeffer und Salz würzen. Anschließend die Hähnchenstücke auf einen Holzspieß spießen. Die Suppe pürieren und die Crème-fraîche unterrühren. Anschließend mit Salz, Pfeffer, etwas Currypulver und den Chiliflocken abschmecken. Die Kürbiskerne in einer Pfanne mit dem Honig und dem Chilipulver anrösten. Die Suppe anrichten, mit den gerösteten Kürbiskernen bestreuen und mit Petersilie garnieren. Zusammen mit dem Hähnchenspieß und dem Bierbrötchen servieren.

Luisa Linek am 12. Juni 2012