

Kürbis-Kokos-Suppe mit Hähnchen-Spieß

Für zwei Personen

150 g Hähnchenfilet	100 g mehlig Kartoffeln	350 g Hokkaidokürbis
100 g Möhren	1 Zwiebel	1 rote Chilischote
1/2 Bund Petersilie	2 EL Butter	400 ml Kokosmilch
350 ml Gemüsefond	60 ml Orangensaft	250 ml Pflanzenöl
2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Den Kürbis in Spalten schneiden, entkernen, schälen und bis auf eine Spalte grob würfeln. Die Möhren schälen und in Stücke schneiden. Die Zwiebel abziehen und würfeln. Fett erhitzen und die Kürbiswürfel, die Möhren und Zwiebeln darin dünsten. Den Gemüsefond und den Orangensaft dazugeben und 15 Minuten köcheln lassen. Die Kartoffeln schälen und in sehr feine Streifen schneiden. Das Pflanzenöl in einem Topf erhitzen und die Kartoffelscheiben darin fritieren. Anschließend die Kartoffelchips aus dem Fett nehmen und abtropfen lassen. Die restliche Kürbisspalte in Würfel schneiden und in etwas Salzwasser drei Minuten garen. Die Chilischote waschen, entkernen und klein schneiden. Die Petersilie waschen und in Streifen schneiden. Die Suppe pürieren und die Kokosmilch dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Hähnchenfilet waschen, trocken tupfen und längs in 2 Streifen schneiden. Jeden Streifen wellenförmig auf einen Spieß stecken. Das Olivenöl erhitzen und die Spieße darin von jeder Seite zwei Minuten anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Die Suppe mit dem Hähnchenspieß in einem Teller anrichten. Mit der Petersilie, den Kürbiswürfeln, dem Chili und den Kartoffelchips garnieren und servieren.

Theres Hanel am 09. Oktober 2012