

# Süßkartoffel-Linsen-Creme-Suppe mit Hühner-Spieß

**Für zwei Personen**

**Für die Suppe:**

250 g Süßkartoffeln	100 g rote Linsen	1 Schalotte
250 ml Gemüfefond	400 ml Wasser	1 EL Rapsöl
1 EL weiße Tahina	3 Stiele Petersilie, glatt	1 TL Sesamsaat, ungeschält
1/2 TL Fenchelsaat	1/2 TL Koriandersaat	1 Lorbeerblatt
grobes Meersalz		

**Für den Hühnerspieß:**

1/2 TL Piment d'Espelette	1 Hähnchenbrustfilet	2 EL Rapsöl
Salz, Pfeffer		

Die Süßkartoffeln schälen und würfeln. Die Schalotten abziehen, fein würfeln und im heißen Öl bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Anschließend die Linsen, die Süßkartoffeln und das Lorbeerblatt dazu geben. Mit dem Geflügelfond und dem Wasser ablöschen und bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen. Für die Spieße die Fenchelsaat, den Koriander, die Sesamsaat und das Meersalz im Mörser grob zerstoßen, den Piment d'Espelette untermischen. Die Hähnchenbrust waschen und trocken tupfen, längs in Streifen schneiden, etwas flach drücken und jeweils wellenförmig auf einen Schaschlikspieß stecken. Anschließend rundum mit der Gewürzmischung bestreuen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Spieße darin bei mittlerer Hitze etwa fünf Minuten rundum goldbraun braten. Das Lorbeerblatt aus der Suppe nehmen, die Tahina zugeben und mit einem Pürierstab fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Petersilie waschen, trocken tupfen, die Blätter abzupfen und fein hacken. Die Suppe auf einem Teller anrichten, mit der fein gehackten Petersilie garnieren und servieren.

Monika Klick am 26. August 2014