

Linsen-Kokos-Suppe mit Puten-Spießen

Für zwei Personen

Für die Suppe:

150 g rote Linsen	1 Zwiebel, mittelgroß	1 rote Chili
1 Ingwer (10 cm)	1 rote Paprika	1 gelbe Paprika
$\frac{1}{2}$ EL Madras Currypulver, scharf	750 ml Hühnerfond	400 ml Kokosmilch
1 Zitrone	Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Für die Putenspieße:

1 Putenbrustfilet, à 150 g	Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Für die Garnitur:

4 Zweige Koriander

Für die Suppe die Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Ebenso mit dem Ingwer vorgehen. In einem Topf das Öl erhitzen und darin die Zwiebel und den Ingwer mit dem Curry anschwitzen. Nach Schärfbedarf die Chilischote fein schneiden und hinzufügen. Beide Paprika waschen, trocken tupfen, in kleine Würfel schneiden und mit den Linsen in den Topf zugeben. Alles mit dem Fond und der Kokosmilch ablöschen und köcheln lassen, sodass die Linsen gar werden. Die Suppe mit dem Pürierstab pürieren und mit Salz, Pfeffer sowie etwas ausgepressten Zitronensaft, abschmecken.

Während dem Köcheln der Suppe das Fleisch waschen, trocken tupfen und in längliche dünne Scheiben schneiden. Diese mit Salz und Pfeffer würzen und auf die Spieße stecken. In einer Pfanne das Öl erhitzen und darin die Spieße goldbraun braten.

Die Suppe in tiefen Tellern anrichten, mit den Putenspießen und frischen Korianderblättern garnieren und servieren.

Stefan Brunn am 13. Oktober 2015