

Karotten-Ingwer-Suppe mit Curry, Hähnchen-Spieß, Ciabatta

Für zwei Personen

Für die Suppe:

400 g Karotten	3 cm frischer Ingwer	1 Zwiebel
500 ml Gemüsefond	300 ml Sahne	100 ml Weißwein
100 ml Orangensaft	50 g saure Sahne	1 EL Curry
1 TL Honig	1 EL Butter	Salz, Basilikumzweige

Für den Hähnchenspieß:

1 Hähnchenbrust	$\frac{1}{2}$ Zitrone	4 EL Olivenöl
Chiliflocken	Salz	Pfeffer

Für das Knoblauch-Ciabatta:

$\frac{1}{2}$ Ciabatta	5 Knoblauchzehen	Olivenöl, Petersilie
------------------------	------------------	----------------------

Für die Suppe:

Zwiebel abziehen und fein würfeln. In einem Topf mit Butter andünsten.

Karotten schälen, in kleine Stücke schneiden und hinzugeben. Kurz mitdünsten lassen.

Curry und Honig hinzufügen, gut umrühren und mit Weißwein ablöschen. Sobald der Wein so gut wie verkocht ist, Orangensaft und Gemüsefond hinzufügen. Ingwer reiben und die Suppe damit würzen. 15 Minuten kochen lassen, bis die Karotten gar sind.

Anschließend Sahne und saure Sahne hinzufügen, noch einmal aufkochen lassen und mit dem Pürierstab pürieren. Mit Salz abschmecken. Basilikum abrausen und als Garnitur verwenden.

Für den Hähnchenspieß:

Hähnchenbrust waschen, trocken tupfen, parieren und in kleine Stücke schneiden. Den Saft einer halben Zitrone auspressen.

Das Fleisch in einer kleinen Schüssel mit etwas Olivenöl, Zitronensaft, Chili, Salz und Pfeffer marinieren. Kurz ziehen lassen und danach dünn auf einem Holzspieß aufspießen. Anschließend in einer heißen Pfanne scharf in Olivenöl anbraten. Den Spieß mit der Suppe anrichten.

Für das Knoblauch-Ciabatta:

In einer heißen Pfanne Olivenöl erhitzen. Knoblauchzehen abziehen und im Ganzen hinzugeben. Das Brot in Scheiben schneiden und im Knoblauchöl goldgelb ausbacken. Etwas Petersilie abrausen, klein hacken und darüber streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kathrin Schröder am 09. Oktober 2018