

Tomaten-Kokos-Suppe mit Garnelen und Knoblauch-Brot

Für zwei Personen

Für die Suppe:

8 Scampi	2 Zwiebeln	2 Zehen Knoblauch
1 Stück Ingwer	60 g Butter	2 Stiele Dill
2 Stiele Petersilie	2 Stiele Schnittlauch	1 TL Currypulver
450 ml Dosen-Tomaten	400 ml Kokosmilch	250 ml Geflügelfond
1 Zitrone	$\frac{1}{2}$ TL Sambal-Oelek	1 Stiel Koriandergrün
Salz	Pfeffer	

Für das Knoblauchbrot:

75 g Weizenmehl, Type 405	175 g Mineralwasser	200 g Mozzarella, gehackt
3 g Salz	3 Zehen Knoblauch	Olivenöl

Ofen auf 220 Grad Umluft vorheizen. Für die Suppe Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer schälen und fein würfeln. Butter einem Topf auslassen. Zwiebel-, Knoblauch- und Ingwerwürfel bei mäßiger Hitze darin andünsten. Mit Curry bestäuben und kurz mit anschwitzen. Dill, Petersilie und Schnittlauch klein hacken. Mit Tomaten, Kokosmilch und Fond ablöschen, Kräutern, Salz und Pfeffer abschmecken. Bei mittlerer Hitze 10 bis 15 Minuten köcheln lassen. Etwas Schale der Zitrone abreiben, anschließend Zitrone halbieren und auspressen. Die Suppe pürieren und mit dem Sambal Oelek, Zitronensaft und Abrieb abschmecken.

Für das Knoblauchbrot Mehl, Wasser, Mozzarella, Olivenöl und Salz miteinander vermischen, bis ein Teig entsteht. Ein Backblech mit etwas Öl einreiben. Knoblauch abziehen, klein hacken, mit dem Teig vermischen und auf das Blech geben. Einige Tropfen Olivenöl darauf verteilen und für 25 Minuten backen.

Scampi waschen, trocken tupfen und etwa vier Minuten in der Suppe ziehen lassen, nicht kochen. Anschließend die Scampi auf Spieße spießen.

Tomaten-Kokos-Suppe in tiefen Tellern anrichten, Scampispieße darüberlegen und mit selbstgemachtem Knoblauchbrot servieren. Mit Koriander garnieren.

Benjamin Pluskwik am 20. September 2016