

# Thai-Curry-Süppchen mit Jakobsmuscheln, Frühlingsrollen

**Für zwei Personen**

**Für die Suppe:**

50 g Karotten	2 Stangen Staudensellerie	2 Stangen Zitronengras
50 g rote Zwiebeln	3 Knoblauchzehen	1 Knolle Ingwer à 3 cm
10 g rote Currypaste	20 g Tomatenmark	500 ml Kokosmilch
75 g Sahne	100 ml trockener Weißwein	300 ml Fischfond
100 ml franz. Wermut	10 g Austernsauce	10 g Fischsauce
30 ml Sojasauce	1 TL Stärke	Pflanzenöl, Salz, Pfeffer

**Für die Jakobsmuscheln:**

4 Jakobsmuscheln	2 Knoblauchzehen	1 Zweig Rosmarin
Pflanzenöl	Salz	

**Für die Frühlingsrollen:**

4 Blätter Frühlingsrollenteig	200 g Riesengarnelen	1 Frühlingszwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Knolle Ingwer à 3 cm	60 g Sprossmischung
1 Limette	1 TL Zucker	2 EL Mehl
1 TL Sesamöl	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	Salz, Pfeffer

**Für die Suppe:**

Ingwer und Karotten schälen, die Zwiebeln abziehen und alles zusammen mit dem Staudensellerie fein schneiden und in etwas Öl andünsten.

Tomatenmark und Currypaste mit anrösten. Mit Wermut ablöschen, Weißwein, Fischfond und Fischsauce ablöschen und kurz einkochen lassen.

Knoblauch abziehen und mit der Kokosmilch, Sahne, Austernsauce und dem Zitronengras dazugeben. Alles aufkochen lassen, pürieren und 30 Minuten ziehen lassen.

Stärke in wenig Wasser auflösen. Suppe durch ein Sieb geben und mit etwas Stärke abbinden.

**Für die Jakobsmuscheln:**

Öl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch andrücken und zusammen mit dem Rosmarin in die Pfanne geben.

Jakobsmuscheln salzen und von beiden Seiten scharf anbraten.

**Für die Frühlingsrollen:**

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Garnelen möglichst kalt in kleine Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebel von der äußeren Schale befreien, putzen und in feine Ringe schneiden.

Koriander abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Die Sprossen für die Füllung möglichst klein hacken. Den Knoblauch abziehen und fein schneiden. Den Ingwer schälen und fein reiben. Die Limette halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Den Limettensaft mit Ingwer, Sesamöl und Zucker vermengen und mit den Garnelen, Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Sprossen in eine Schüssel geben.

Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen und auf den Teigplatten verteilen.

Mehl mit Wasser vermengen. Teigplatten zusammenrollen und Enden mit Mehlkleber einstreichen. Frühlingsrollen in der Fritteuse kross ausbacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Schöpe am 12. März 2019