

Curry-Zitronengras-Suppe mit Hähnchen-Yakitori-Spießen

Für zwei Personen

Für das Süppchen:

1 Schalotte	1 Apfel (Granny Smith)	1 Banane
1 Scheibe Ananas	3 cm Ingwer	2 Stangen Zitronengras
1 Bund Petersilie	1 Zweig Koriander	170 ml Geflügelfond
90 ml Sahne	90 ml Kokosmilch	1 EL trockener Weißwein
1 EL Wermut	1 TL Sambal Oelek	1 TL grüne Currypaste
20 g kalte Butter	1 EL Rapsöl	Salz, Pfeffer

Für die Hähnchen-Spieße:

200 g Hähnchenbrustfilet	1 Knoblauchzehe	60 ml Mirin
60 ml Sojasauce	Öl	

Für das Bannok-Brot:

1 Knoblauchzehe	20 g Butter	100 g Mehl
½ TL Weinstein Backpulver	½ TL brauner Zucker	2 EL Pflanzenöl
1 Prise Salz		

Für das Süppchen:

Die Schalotte abziehen und kleinschneiden. Zitronengras gemeinsam mit der Schalotte in Rapsöl anschwitzen. Mit Wermut und Weißwein ablöschen und auf die Hälfte einreduzieren lassen. Anschließend mit Fond aufgießen. Sahne, Kokosmilch und Currypaste hinzugeben.

Apfel schälen und vom Kerngehäuse befreien. Banane und Ingwer schälen, Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Banane, Apfel und Ananas mit Ingwer, Petersilie und Sambal Oelek in einem Mixer zerkleinern und in die Suppe einrühren. Die Suppe durch ein Sieb passieren und zum Schluss mit der kalten Butter schaumig aufmontieren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Koriander abbrausen, trockenwedeln und die Blättchen abzupfen. Die Suppe mit Korianderblättern garnieren.

Für die Hähnchen-Yakitori-Spieße:

Hähnchenbrustfilet waschen, trockentupfen und in mundgerechte Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und hacken. Knoblauch mit Mirin und Sojasauce verrühren und die Fleischwürfel damit marinieren.

Die Fleischstücke vorsichtig auf Holzspießen drapieren und von beiden Seiten 5 Minuten in Öl anbraten.

Für das Bannok-Brot:

Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.

Mehl, Backpulver, Butter, Zucker und Salz mischen. 40 ml warmes Wasser hinzufügen und gut durchkneten. Den Teig in 4 gleich große Portionen teilen und mit der Hand zu flachen Fladen zerdrücken. Den Knoblauch abziehen, sehr fein hacken und mit etwas Öl vermischen.

Die Fladen mit dem hergestellten Knoblauchöl bepinseln. Die Fladen für ca. 15 Minuten im Ofen backen und zwischendurch wenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Anke Köhler am 15. April 2020