

# Kalte Gurken-Suppe mit Sesam-Hähnchen-Spießen

## **Für zwei Personen:**

### **Für die Gurkensuppe:**

1 Salatgurke	1 Knoblauchzehe	15 g Pinienkerne
30 g Rosinen	3 Spr. scharfe Chilisauc	1 dl kalter Hühnerfond
2 EL Olivenöl	Bund Basilikum	Salz, Pfeffer

### **Für die Spieße:**

4 Hähnchenfilets	1 Knoblauchzehe	100 g Sesam
3 EL Weißwein	1 EL Sonnenblumenöl	1 EL brauner Zucker
Salz, Pfeffer		

### **Für die Garnitur:**

15 g Pinienkerne	1/2 Bund Basilikum
------------------	--------------------

### **Für die Gurkensuppe:**

Die Gurke schälen, von Enden befreien, entkernen und in Stücke schneiden. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Knoblauch abziehen. Gurke mit Hühnerfond mixen und mit Chilisauc würzen. Öl, Rosinen, Basilikum, Pinienkerne, Knoblauch, Salz und Pfeffer hinzugeben und alles mit einem Stabmixer pürieren. Ggfs. kurz kaltstellen.

### **Für die Spieße:**

Hähnchenfilets waschen, trockentupfen und würfeln.

Hähnchenbrustwürfel auf vier kleine Holzspieße spießen. Knoblauch abziehen und fein schneiden. Aus Wein, Zucker, 2,5 EL Öl, Salz, Pfeffer und Knoblauch eine Marinade herstellen und Hähnchenwürfel damit marinieren. Hähnchenwürfel in einer Pfanne in restlichem Öl von allen Seiten braten. Zum Schluss mit Sesam bestreuen und noch einmal kurz braten.

### **Für die Garnitur:**

Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne anrösten. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Suppe mit Pinienkernen und Basilikumblättern garnieren.

Die Suppe in einem kleinen Glas auf einem großen Teller mit dem Spieß daneben anrichten und servieren.

Anja Salge am 16. Juni 2020