

Kokos-Chili-Suppe mit Garnelen-Spieß und Brotchip

Für zwei Personen

Für die Suppe:

$\frac{1}{2}$ Banane	$\frac{1}{2}$ Apfel	1 scharfe rote Chilischote
1 Stange Zitronengras	1 Limette	2 cm Ingwer
250 ml Kokosmilch	250 ml Gemüsefond	100 ml Sahne
1 Prise Zucker	Chili	Salz

Für die Garnelen:

6 Garnelen	geröstetes Erdnussöl	Chili
Salz	Pfeffer	

Für den Brotchip:

$\frac{1}{2}$ Baguette	geröstetes Erdnussöl
------------------------	----------------------

Für die Suppe:

Die Banane schälen, klein schneiden. Apfel schälen, entkernen und klein schneiden. Chili klein schneiden. Ingwer schälen, Zitronengras andrücken.

Banane, Apfel, Chili, Zitronengras, Ingwer, Sahne, Kokosmilch und Fond ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze in einem Topf kochen lassen. Ingwer und Zitronengras entnehmen und anschließend alles pürieren.

Mit Salz, Chili und Zucker würzen. Limette halbieren und Suppe mit Limettensaft abschmecken.

Für die Garnelen:

Garnelen auf Holzspieße ziehen und kurz vor dem Servieren in der Pfanne ca. 2-3 Minuten in Olivenöl anbraten. Mit Chili, Salz und Pfeffer würzen.

Für den Brotchip:

Baguette dünn aufschneiden und in der Pfanne mit Öl rösten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Thomas Löhr am 18. Oktober 2022