

Kokosmilch-Gemüse-Suppe mit Teriyaki-Hähnchen

Für zwei Personen

Für die Kokosmilch-Gemüse-Suppe:

1 Karotte	1 Stange Lauch	1 Apfel
1 Knoblauchzehe	3 cm Ingwer	500 ml Gemüsefond
400 ml Kokosmilch	1 TL Curry	2 Zweige Zitronengras
Cayennepfeffer	Salz	

Für das Teriyaki-Hähnchen:

250 g Hähnchenbrust	375 ml Geflügelfond	125 ml Sojasauce
125 ml Mirin	125 ml Sake	30 g Maisstärke
100 g Zucker	Öl	

Für die Garnitur:

1 Zweig Basilikum	2 TL gerösteter Sesam
-------------------	-----------------------

Für die Kokosmilch-Gemüse-Suppe:

Die Karotte schälen und in dünne Scheiben schneiden. Lauch putzen, waschen und in Streifen schneiden. Apfel waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Gemüse mit Apfel in einem Topf mit Gemüsefond knapp unter dem Siedepunkt etwa 10 Minuten weich ziehen lassen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Ingwer schälen und feinhacken. Kokosmilch, Knoblauch, Ingwer und Curry hinzugeben und mit dem Stabmixer schaumig aufschlagen. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Zitronengras längs aufschneiden, 10 Minuten in der Suppe ziehen lassen, anschließend entfernen. Suppe nochmals kurz schaumig aufschlagen.

Für das Teriyaki-Hähnchen:

Holzspieße in Öl einlegen. Hähnchenbrust waschen, trockentupfen und in gleichmäßige Stücke schneiden. Hähnchen aufspießen und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Sake und Mirin in einem Topf kurz aufkochen.

Sojasauce und Fond hinzugeben. Zucker hinzugeben und aufkochen lassen. Stärke in Wasser auflösen, einrühren und aufkochen lassen.

Sauce zum Hähnchen geben und Spieße darin karamellisieren.

Für die Garnitur:

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Hähnchen mit Sesam würzen.

René Rüping am 01. November 2022