

Erdnuss-Kokos-Suppe mit Garnelen im Panko-Mantel

Für zwei Personen

Für die Suppe:

½ Karotte	½ Petersilienwurzel	400 ml Kokosmilch
1 EL Crème-fraîche	3-4 EL Milch	1 TL rote Currypaste
1 EL Erdnussmus	2 EL Erdnüsse	1 EL Honig
Sesamöl	Salz	Pfeffer

Für die Garnelen:

6 Garnelen	1 Limette	2 Eier
50 g Pankomehl	10 EL Mehl	Öl

Für die Garnitur:

50 g Erdnüsse	1 EL Crème fraîche	2 Stangen Zitronengras
1-2 Zweige Koriander		

Für die Suppe:

Die Karotte und Petersilienwurzel schälen, dünn schneiden und in einer Pfanne in Sesamöl anbraten. Currypaste, Erdnussmus und Erdnüsse dazugeben, anbraten und mit Kokosmilch ablöschen, einkochen lassen.

Suppe mit Crème fraîche, Salz, Pfeffer und Honig abschmecken und pürieren. Je nach Schärfe mit Milch neutralisieren.

Für die Garnelen:

Öl in der Fritteuse auf 170 Grad erhitzen.

Eier in einer Schale verquirlen. Aus Mehl, verquirltem Ei und Panko eine Panierstraße aufstellen. Dann die Garnelen zunächst im Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und mit Panko panieren. Garnelen in der Fritteuse goldgelb und knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und anschließend auf Spieße aufspießen. Limette auspressen und Saft über die Garnelen träufeln.

Für die Garnitur:

Suppe mit Erdnüssen und Crème fraîche garnieren. Gericht mit Zitronengras und Koriander garnieren.

Suppe noch heiß in tiefen Tellern anrichten, je einen Spieß darüber legen und mit Erdnüssen und Crème Fraîche garniert servieren.

Maria Zinnbauer am 13. Juni 2023