

Kokos-Zitronengras-Suppe mit Lachs-Spießchen

Für zwei Personen

Für die Lachsspießchen:

200 g Lachsfilet	2 Schalotten	2 cl Rapsöl
Salz	Pfeffer	

Für die Kokos-Zitronengras-Suppe:

3 Stängel Zitronengras	2 Schalotten	1 Limette
200 ml Kokosmilch	1 Knolle Ingwer	300 ml Gemüsefond
3 Zweige Koriander	1 Prise Piment-d'Espelette	2 EL Zucker
2 EL Rapsöl	Salz	Pfeffer

Für die Lachsspießchen:

Die Schalotte abziehen und in dicke Scheiben schneiden.

Lachsfilet waschen, trockentupfen, in kleine Würfel schneiden und mit Schalottenscheiben abwechselnd auf Holzstäbe aufspießen.

Öl in einer Grillpfanne erhitzen, Lachsspießchen darin anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Kokos-Zitronengras-Suppe:

Schalotten abziehen und fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schalottenwürfel darin anschwitzen. Zitronengras klein schneiden und dazugeben, mit dem Zucker bestreuen, karamellisieren lassen und mit Fond ablöschen. Ingwer hobeln und dazugeben. Limette halbieren und auspressen. Kokosmilch, Limettensaft und Piment d'Espelette dazu geben und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Abschließend die Kokosmilch unterrühren. Koriander abbrausen, trockenwedeln und hacken. Suppe und Koriander in einen Mixer geben und einmal durchmischen.

Abschließend durch ein Sieb passieren.

Die Suppe in tiefen Tellern anrichten, mit dem Spießchen garnieren und servieren.

Björn Freitag am 13. August 2020