

Mango-Biryani-Suppe mit Garnelen und Reis

Für zwei Personen

Für die Suppe:

2 Knoblauchzehen	1 Mango	1 unbehandelte Limette
1 Stück Ingwer	1 EL Ghee	1 EL gelbes Currypulver
1 L Geflügelfond	300 ml Kokosmilch	1 Prise Zucker
Salz		

Für Reis und Kichererbsen:

200 g Basmatireis	100 g Kichererbsen	1 Stück Ingwer
1 rote Peperoni	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	1 Stück Zimtrinde
1 Knoblauchzehe	1 TL gelbes Currypulver	4 EL Hühnerfond
2 EL Ghee	Salz	

Für die Garnelen:

6 Riesengarnelen	1 Zitronen	1 Orange
1 Stück Ingwer	10 grüne Kardamomkapseln	2 Knoblauchzehen
3 Splitter Zimtrinde	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	Chilisalز, mild
1 TL Ghee	Öl	

Für die Suppe: Den Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Die Mango schälen und eine Hälfte in Stücke schneiden. Ingwer putzen und fein reiben.

Ghee in einem Topf erhitzen und den Knoblauch darin ca. 1 min. sanft andünsten. Currypulver, Ingwer, Kokosmilch und die Hälfte der Mangowürfel hinzufügen und erhitzen. Die restlichen Mangowürfel für den Reis beiseite stellen. Geflügelfond in den Topf geben und kurz aufkochen lassen, dann die Hitze reduzieren. Die Suppe in einem hohen Gefäß mit dem Stabmixer pürieren. Limette waschen, halbieren, auspressen und feine Zesten abreiben. Etwas Limettensaft und ca. 1 / 2 TL Limettenschale, 1 Prise Zucker dazu geben. Mit Salz abschmecken und warm halten.

Für Reis und Kichererbsen: Den Reis in einem Topf bissfest garen. Kichererbsen auf einem Sieb abbrausen und abtropfen lassen. Den Knoblauch schälen und halbieren. Ingwer schälen und eine Scheibe abschneiden. Die Peperoni längs halbieren, entkernen und in feine Würfel schneiden. Die Kichererbsen in einem Topf mit dem Fond, Knoblauch, Peperoni und dem Ingwer erhitzen. Die Stiele des Korianders grob hacken. 1 EL Ghee und Korianderstile dazugeben, etwas Zimt darüber reiben und mit Salz würzen.

Das restliche Ghee in einer Pfanne erhitzen. Den fertig gegarten Reis in der Pfanne kurz anbraten. Die gewürzten Kichererbsen dazu geben und mit dem Reis vermengen. Die restlichen Mangowürfel unterheben. Erneut mit Salz abschmecken und mit Curry würzen.

Für die Garnelen: Die Garnelen schälen, entdarmen und längs halbieren.

Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und etwas Öl mit einem Pinsel darin verstreichen. Die Garnelen darin auf der farbigen Seite 1 bis 2 min. anbraten, wenden und ca. 1 min. weiter braten. Die Pfanne vom Herd nehmen und in der Nachhitze der Pfanne noch ca. 1 min. weiter ziehen lassen. Ghee, Zimtrinde und Vanille dazu geben. Kardamomkapseln andrücken, Knoblauch abziehen und in feine Scheiben schneiden. Kardamom und Knoblauch in die Pfanne geben. Ingwer putzen, 4 Scheiben abschneiden und ebenfalls dazu geben. Zitrone und Orange waschen und feine Zesten abreiben. Ca. 1 TL Orangen- und 1 TL Zitronenabrieb dazu geben, mit Chilisalز würzen und alles gut vermengen.

Den Reis auf tiefen Tellern anrichten, Suppe darauf geben, die Garnelen einlegen und servieren.

Alfons Schuhbeck am 28. September 2018