

Zitronengras-Schaum-Suppe mit Garnelen-Stäbchen

Für 4 Personen

1 Stange Lauch	4 Stangen Zitronengras	0,5 TL Koriandersamen
5 Pfefferkörner, schwarz	70 ml Sesamöl	250 ml Kokosmilch
700 ml Geflügelfond	2 Karotten	1 Schote Paprika, rot
1 Schote Paprika, gelb	50 g Zuckerschoten	250 g Riesen-Garnelen
20 g Ingwer	1 Schote Chili	40 ml Sojasoße
1 EL Speisestärke	8 Blätter Frühlingsrollenteig	1 Ei
1 Limette, unbehandelt	80 g Butterwürfel, kalt	Sahne
Koriandergrün	Fett	Chili
Salz	Pfeffer	

Den Lauch putzen, waschen und grob würfeln. Das Zitronengras mit einem Plattierisen anklopfen und grob schneiden. Lauchwürfel, Zitronengras, Koriander- und Pfefferkörner in 40 Milliliter heißem Sesamöl anschwitzen. Mit Kokosmilch und Geflügelfond ablöschen und aufkochen. Bei milder Hitze 15 Minuten köcheln lassen. Die Schale der Limette abreiben, den Saft auspressen. Die Suppe durch ein Sieb gießen, nochmals aufkochen und mit Salz, Pfeffer, Chili aus der Mühle und Limettensaft- und abrieb abschmecken. Kalte Butterwürfel zugeben und die Suppe sämig aufmixen. Zuletzt mit zwei Esslöffeln geschlagener Sahne verfeinern. Die Karotten und die Paprikaschoten schälen und putzen, zusammen mit den Zuckerschoten in dünne Streifen schneiden und im restlichen Sesamöl ein bis zwei Minuten anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen. In der Zwischenzeit die Garnelen klein würfeln und in eine Schüssel geben. Mit frisch geriebenem Ingwer, Chiliwürfeln, Salz, Pfeffer und Sojasoße abschmecken. Speisestärke untermischen. Die Frühlingsrollenteigblätter auslegen und am unteren Rand eine dünne Bahn Garnelenmasse auftragen. Die Ränder mit Eiweiß einstreichen und die Blätter straff aufrollen. Im heißen Fett goldgelb ausbacken, auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen. Die Suppe in Schalen füllen, Gemüsestreifen hinein geben, mit frischem Koriandergrün bestreuen. Die Garnelenstäbchen auf den Rand der Suppenschale legen und servieren.

Johann Lafer am 26. November 2010