

# Karotten-Kokos-Suppe mit Curry-Garnelen

## Für vier Personen

1 Stange Zitronengras	40 g Ingwer	1 Schote Chili, rot
1 Schote Chili, grün, mild	1 Limette	0,5 TL Korianderkörner
5 EL Rapsöl	12 Riesen-Garnelen	300 g Möhren
2 Schalotten	1 EL Zucker, braun	500 ml Gemüfefond
350 ml Kokosmilch, ungesüßt	20 g Kokosraspeln	20 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Für das Curry eine Stange Zitronengras mit dem Messerrücken zerklopfen und in Stücke schneiden. 20 Gramm Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden. Anschließend beide Chilis halbieren und je nach gewünschter Schärfe mit oder ohne Kerne klein schneiden. Die Schale der Limette abreiben. Das Zitronengras, den Ingwer, die Chilis, die Korianderkörner, die Limettenschale sowie drei Esslöffel Rapsöl in einen Mörser geben und zu einer Paste zerreiben. Die Garnelen von der Schale befreien, den Darm entfernen und abspülen. Anschließend trocken tupfen, großzügig mit dem Curry bestreichen und gut durchziehen lassen. Das restliche Curry lässt sich gut im Kühlschrank aufbewahren. Die Möhren waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Die Schalotten schälen und klein würfeln. Den restlichen Ingwer schälen und fein reiben. Das übrige Rapsöl in einem Topf erhitzen. Nun die Schalotten, den Ingwer und die Möhren darin andünsten. Das Ganze mit Zucker bestreuen, kurz anrösten und anschließend mit dem Gemüfefond und 200 Milliliter Kokosmilch ablöschen. Die Suppe einmal aufkochen, danach das Gemüse bei geschlossenem Deckel 20 Minuten bei milder Hitze garen. Anschließend die Suppe mit einem Pürierstab fein pürieren und alles mit Hilfe einer Suppenkelle durch ein Sieb streichen. Nun nochmals aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Garnelen darin von beiden Seiten anbraten und mit Salz würzen. Die restliche Kokosmilch in einem kleinen Topf erwärmen und mit einem Schneebesen oder einem elektrischen Milchschaumer aufschäumen. Die Kokosraspeln in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Abschließend die Karottensuppe in tiefe Teller geben und mit etwas Kokosschaum verzieren. Jeweils drei Garnelen dazu servieren und nach Belieben mit den gerösteten Kokosraspeln bestreuen.

Johann Lafer am 20. August 2011