

Süßkartoffel-Kokossuppe mit Garnelen-Hackbällchen

Für zwei Personen

Für die Suppe:

400 g Süßkartoffeln	1 Knoblauchzehe	5 Stangen Zitronengras
400 ml Kokosmilch	30 g Ingwer	400 ml Gemüsefond
10 Kaffirlimettenblätter	2 EL Pflanzenöl	Zucker, Salz, Pfeffer

Für die Hackbällchen:

150 g Schweinehackfleisch	4 rohe Riesengarnelen	25 g Weißbrotbrösel
4 Stangen Zitronengras	1 Chilischote	1 Knoblauchzehe
3 EL weißer Sesam	1 Ei	30 g Ingwer
15 ml Sojasauce	2 EL Pflanzenöl	4 Zweige Koriander
1 TL Korianderkörner	1 TL gemahlener Kreuzkümmel	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur: 80 g Zuckerschoten Salz

Für die Suppe:

Den Ingwer schälen, Knoblauch abziehen und beides in feine Würfel schneiden. Zitronengras putzen, Strunk entfernen und in feine Ringe schneiden. Kaffirlimettenblätter abzupfen. Süßkartoffeln schälen und grob würfeln. Öl in einem Topf erhitzen und Ingwer und Knoblauch zusammen mit Zitronengras und Limettenblättern anschwitzen. Süßkartoffelwürfel zugeben und kurze Zeit dünsten. Mit Fond ablöschen und Kokosmilch zugeben. Suppe für 15 Minuten leicht köcheln lassen und im Anschluss mit dem Pürierstab fein mixen. Suppe durch ein feines Sieb passieren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für die Hackbällchen:

Sesam und Korianderkörner in einer Pfanne kurz rösten und danach in einem Mörser fein mahlen. Beides in eine Schüssel geben und Hackfleisch, Kreuzkümmel, Sojasauce, Ei und Weißbrotbrösel zufügen.

Garnelen waschen, trockentupfen, klein schneiden und zum Hackfleisch geben. Chilischote der Länge nach aufschneiden, entkernen und fein würfeln. Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden.

Chilischotenwürfel und Koriander zum Hackfleisch geben.

Ingwer schälen, Knoblauch abziehen und beides in feine Würfel schneiden und zum Hackfleisch geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles gut vermengen und kleine Hackbällchen davon rollen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Hackbällchen darin schön braun braten. Zitronengras putzen und Strunk entfernen. Fertige Hackbällchen auf Zitronengrasspieße stecken und warm halten.

Für die Garnitur:

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen, Zuckerschoten in Streifen schneiden und kurz kochen.

Die Süßkartoffel-Kokossuppe in tiefe Teller füllen und zwei Hackbällchen- Spieße anlegen. Zuckerschotenstreifen über der Suppe verteilen.

Christoph Rüffer am 24. März 2020