

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 12. März 2019** ▪  
**Vorspeise mit Johann Lafer**



**Alexander Schöpe**

**Thai-Curry-Süppchen mit Jakobsmuscheln und Garnelen-Frühlingsrollen**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Suppe:**

50 g Karotten  
 2 Stangen Staudensellerie  
 2 Stangen Zitronengras  
 50 g rote Zwiebeln  
 3 Knoblauchzehen  
 1 Knolle Ingwer à 3 cm  
 10 g rote Currypaste  
 20 g Tomatenmark  
 500 ml Kokosmilch  
 75 g Sahne  
 100 ml trockener Weißwein  
 300 ml Fischfond  
 100 ml französischer Wermut  
 10 g Austernsauce  
 10 g Fischsauce  
 30 ml Sojasauce  
 1 TL Stärke  
 neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ingwer und Karotten schälen, die Zwiebeln abziehen und alles zusammen mit dem Staudensellerie fein schneiden und in etwas Öl andünsten.

Tomatenmark und Currypaste mit anrösten. Mit Wermut ablöschen, Weißwein, Fischfond und Fischsauce ablöschen und kurz einkochen lassen.

Knoblauch abziehen und mit der Kokosmilch, Sahne, Austernsauce und dem Zitronengras dazugeben. Alles aufkochen lassen, pürieren und 30 Minuten ziehen lassen.

Stärke in wenig Wasser auflösen. Suppe durch ein Sieb geben und mit etwas Stärke abbinden.

**Für die Jakobsmuscheln:**

4 ausgelöste Jakobsmuscheln  
 2 Knoblauchzehen  
 1 Zweig Rosmarin  
 neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle

Öl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch andrücken und zusammen mit dem Rosmarin in die Pfanne geben.

Jakobsmuscheln salzen und von beiden Seiten scharf anbraten.

**Für die Frühlingsrollen:**

4 Blätter Frühlingsrollenteig  
200 g küchenfertige Riesengarnelen  
1 Frühlingszwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 Knolle Ingwer à 3 cm  
60 g bunte Sprossenmischung  
1 Limette  
1 TL Zucker  
2 EL Mehl  
1 TL Sesamöl  
½ Bund Koriander  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Garnelen möglichst kalt in kleine Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebel von der äußeren Schale befreien, putzen und in feine Ringe schneiden. Koriander abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Die Sprossen für die Füllung möglichst klein hacken. Den Knoblauch abziehen und fein schneiden. Den Ingwer schälen und fein reiben. Die Limette halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Den Limettensaft mit Ingwer, Sesamöl und Zucker vermengen und mit den Garnelen, Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Sprossen in eine Schüssel geben.

Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen und auf den Teigplatten verteilen. Mehl mit Wasser vermengen. Teigplatten zusammenrollen und Enden mit Mehlkleber einstreichen. Frühlingsrollen in der Fritteuse kross ausbacken. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.