

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 22. Januar 2019 ▪
"Asiatische Küche" mit Johann Lafer



Julian Dürr

**Kokos-Curry-Suppe mit Garnelen am Zitronengras-Spieß
und krossem Filoteig**

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

- 1 große Süßkartoffel
- 1 Karotte
- 1 rote Chili
- ½ Zwiebel
- ½ reife Mango
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Knolle Ingwer à 2 cm
- 1 Limette
- 300 ml Gemüsefond
- 250 ml Kokosmilch
- 1 ½ EL mittelscharfes Currypulver
- Sonnenblumenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle

Die Süßkartoffel schälen, vierteln und in einem Topf mit reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Karotten schälen, von den Enden befreien und grob schneiden. Die Mango halbieren, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und dieses würfeln. Den Ingwer schälen und fein reiben.

In einem Topf Öl erhitzen. Zwiebelwürfel darin anschwitzen. Kartoffeln, Karotten, Knoblauch und Ingwer hinzugeben und leicht anbraten. Dann etwa Currypulver unterheben und mit andünsten. Mit Gemüsefond ablöschen und etwa 10 Minuten köcheln lassen.

Die Limette halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Etwas Fond abgießen, Kokosmilch, Limettensaft und -abrieb hinzugeben und fein pürieren.

Für die Garnelen:

- 200 g ausgelöste Riesengarnelen
- 5 Stangen Zitronengras
- 2 Knoblauchzehen
- ¼ TL Chiliflocken
- Butter, zum Anbraten

In einer Pfanne Butter aufschäumen. Den Knoblauch abziehen und halbieren. Die halbierten Knoblauchzehen in der flüssigen Butter mit Chiliflocken und angedrücktem Zitronengras und den Garnelen anbraten.

Die fertigen Garnelen auf einen Zitronengrasspieß aufreihen und auf den Teller mit Suppe legen. Etwas Butter über die Garnelen und die Suppe träufeln.

Für die Filo-Dreiecke:

- 1 Platte Filoteig
- 1 TL schwarze Sesamsaat
- 1 TL weiße Sesamsaat
- 1 Limette, davon der Abrieb
- neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Filoteig in zwei Lagen legen, ausrollen und in Dreiecke schneiden. Mit Sesam bestreuen und in der Fritteuse goldgelb ausbacken.

Mit Limettenabrieb bestreuen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Die lauwarme Suppe in einem tiefen Teller anrichten, den Garnelenspieß darauf legen, die Filo-Dreiecke in einer separaten Schale beistellen und servieren.