

Rezept für 4 Personen

Rezept von Marvin Lange & Marion Michels

Der Seelenwärmer – asiatische Curry-Crème-Suppe mit Pouletbrust und Gemüse

ZUTATEN

asiatische Curry-Crème-Suppe mit Pouletbrust und Gemüse

- Bratbutter
- *Kurkuma
- *Curry
- 1 *Schalotte, geschält, fein gehackt
- 1 Bund *Koriander, nur die Stiele, die Korianderblätter gezupft beiseite legen
- 2 *Zitronengrasstängel, geklopft
- 4 *Ingwerscheiben, dick, frisch, mit Schale
- 4 *Langpfeffer
- 2 *Chilischoten
- 2 *Kaffirlimeblätter
- Einige Tropfen Sesamöl
- 100 g Long Beans, in Stücke geschnitten, blanchiert
- 200 g Hokkaidokürbis, geschält, entkernt, gewürfelt
- 4 dl Kokosmilch
- 1l Wasser
- 400 g Pouletbrust, in längliche Streifen geschnitten
- 1 Mango, hart, geschält, gewürfelt
- 1 dl Rahm
- 1 Bio-Limette, Saft
- Salz nach Belieben
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Piment d'Espelette

ZUBEREITUNG

Die Bratbutter erhitzen und die *Zutaten bei kleiner Hitze in der Bratbutter ziehen lassen. Wenig Sesamöl hinzufügen. Die Long Beans und den Hokkaidokürbis hinzugeben. Mit der Kokosmilch auffüllen und aufkochen. Mit dem Wasser auffüllen und köcheln lassen. Das Poulet mit Curry würzen und in heisser Bratbutter ringsum anbraten. Zu dem Gemüse geben. 10 Minuten weiter köcheln lassen. Vor dem Servieren die Mango, den Limettensaft, den Rahm und die Korianderblätter hinzugeben. Nach Belieben mit Salz, Pfeffer, Piment d'Espelette, Curry und Sesamöl abschmecken.

ANRICHTEN

Die Suppe in einem vorgewärmten Topf servieren.

