

Zucchini-Knoblauch-Suppe mit Wirsing-Roulade

Für zwei Personen

4 Riesen-Garnelen	1 Wirsing	2 Zucchini
1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen	1 Limette
1 Halm Zitronengras	25 g Ingwer	600 ml Gemüsefond
150 ml Sahne	Sesamkörner, Currypulver	Olivenöl, Sojasoße
Sesampaste	Salz, schwarzer Pfeffer	

In einem Topf etwas Olivenöl erhitzen. Einen weiteren Topf mit Salzwasser erhitzen. Die Zwiebel abziehen und klein hacken. Den Knoblauch ebenfalls abziehen und klein hacken. Beides zusammen in den Topf geben und anschwitzen. Die Zucchini waschen, klein schneiden und ebenfalls in den Topf geben. Das Ganze anschließend mit dem Gemüsefond ablöschen und köcheln lassen. Den Wirsing waschen und die äußeren Blätter entfernen. Die restlichen Blätter ablösen und in dem kochenden Salzwasser kurz blanchieren. Dann wieder aus dem Topf nehmen und in dem Eiswasser abschrecken. Die Garnelen waschen, trocken tupfen und von Kopf, Schale und Darm befreien. Dann die Garnelen pürieren. Das Currypulver, die Sojasauce, etwas Zitronengras, und den Ingwer hinzugeben und alles miteinander verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und fertig pürieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Anschließend die blanchierten Wirsingblätter einzeln mit einem Teelöffel von der Masse füllen und zu kleinen Rouladen rollen. Wenn alle Röllchen geformt sind, diese in einen Dampfeinsatz geben und einige Minuten dämpfen, bis sie gar sind. Die Suppe pürieren und die Sahne dazugeben. Mit der Sesampaste, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe zusammen mit zwei Rouladen anrichten und mit etwas Sesam garnieren. Anschließend alles zusammen servieren.

Walter Tirlir am 12. Juni 2012