

Kartoffel-Kokos-Suppe mit Garnelen und Sesam-Stangen

Für zwei Personen

4 Riesen-Garnelen	100 g feste Kartoffeln	1 Blatt Blätterteig
1 unbehandelte Zitrone	1 Ingwerknolle	5 Stangen Zitronengras
1 EL Sesam	1 Ei	200 ml cremige Kokosmilch
250 ml Gemüsefond	Speiseöl	schwarzer Pfeffer, Salz

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Die Zitronengrasstangen waschen und putzen. Anschließend quer halbieren und der Länge nach durchschneiden. Vier Zitronengrasstücke zum Garnieren beiseitelegen. Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Den Ingwer ebenfalls schälen und klein schneiden. Das Speiseöl in einem Topf erhitzen. Die Zitronengrasstücke, die Kartoffelwürfel und wenige Ingwerstückchen darin andünsten. Das Ganze mit dem Gemüsefond ablöschen. Anschließend die Kokosmilch hinzugießen. Das Ganze aufkochen und etwa 20 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Die Zitrone auspressen. Die Riesen-Garnelen der Länge nach aufschneiden, von Kopf, Schale und Darm befreien, waschen und trocken tupfen. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen darin anbraten. Anschließend die Garnelen mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Den Blätterteig in circa eineinhalb Zentimeter breite Streifen schneiden und zwei bis drei Mal in sich drehen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Ein Ei trennen, das Eigelb verquirlen und die Blätterteigstangen damit bestreichen. Anschließend mit dem Sesam bestreuen und circa zehn Minuten im Ofen goldbraun backen. Die Zitronengrasstücke aus der Suppe nehmen. Anschließend die Suppe pürieren. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Nun die Garnelen hinzufügen und kurz in der Suppe mit erhitzen. Die Kartoffel-Kokos-Suppe mit den Garnelen und den Sesamstangen in tiefen Tellern anrichten, mit dem übrigen Zitronengras garnieren und servieren.

Patricia Schafhirt am 24. Juli 2012