

Kokos-Kaffir-Suppe mit Garnelen, Gemüse und Sambosas

Für zwei Personen

Für die Suppe:

| | | |
|------------------------|---------------------------|----------------------|
| 5 Riesengarnelen | 100 g braune Champignons | 2 Karotten |
| 1 rote Paprikaschote | 2 Frühlingszwiebeln | 1 Zwiebel |
| 1 Knoblauchzehe | 1 rote Chilischote | 1 gelbe Chilischote |
| 2 cm Ingwer | 2 cm Galgant | 1 Limette |
| 1 EL Butter | 400 ml Kokosmilch | 4 EL Fischsauce |
| 2 Stangen Zitronengras | 4-5 Kaffirlimettenblätter | 2 Zweige Koriander |
| 2 Zweige Dill | Rapsöl | Salz, bunter Pfeffer |

Für die Sambosas:

| | | |
|---------------------|---------------------------------|-------------------------------------|
| 1 Pck. Filoteig | 1 Pck. Yufkateig | 200 g Rinderhackfleisch |
| 2 Frühlingszwiebeln | 1 Knoblauchzehe | 150 ml Gemüsesfond |
| 1 Zweig Koriander | $\frac{1}{2}$ TL Graham Marsala | $\frac{1}{2}$ TL gemahlener Kurkuma |
| Chili | 1 TL Mehl | Öl, Salz, Pfeffer |

Für die Chilisaucе:

| | | |
|--------------------|---------------------|-----------------|
| 1 rote Chilischote | 1 gelbe Chilischote | 1 Knoblauchzehe |
| 1 Limette | 2 EL Tomatenmark | 1 Zweig Minze |
| 1 TL Mehl | 1 TL brauner Zucker | Chili |
| Olivenöl | Salz | bunter Pfeffer |

Für die Suppe:

Die Garnelen aus der Schale nehmen, entdarmen und unter Wasser abspülen. Garnelenschalen für den späteren Gebrauch beiseitelegen.

Zitronengras klopfen und vierteln. Zwiebel klein schneiden. Knoblauch abziehen und hacken. Ingwer und Galgant in Scheiben schneiden. Rote und gelbe Chilischote abbrausen, trockentupfen, der Länge nach halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. In Ringe schneiden. Kaffirlimettenblätter abbrausen, trockenwedeln und Stiele entfernen.

Öl in einem Topf erhitzen und die Garnelenschalen sowie die Abschnitte bzw. ca. die Hälfte des Zitronengras, Zwiebel, Knoblauch, Ingwer, Galgant sowie zwei Kaffirlimettenblätter darin scharf anbraten, mit 100 ml Wasser ablöschen und 15 Minuten köcheln lassen. Anschließend den Sud abseihen und die Flüssigkeit auffangen.

Karotten schälen und in Stifte schneiden. Champignons putzen und vierteln. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden.

Paprika waschen, trockentupfen, halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien, dann in Würfel schneiden. 3 Garnelen in mundgerechte Stücke schneiden. Anderen zwei Garnelen ganz lassen.

Kokosmilch in einen Topf geben und mit dem restlichem Zitronengras, Zwiebel, Knoblauch, Ingwer, Galgant und drei Kaffirlimettenblättern zum Kochen bringen. Paprika und Karotten dazugeben, nach 3 Minuten die Champignons hinzugeben. Garnelensud angießen und die Suppe mit Fischsauce, Salz und Pfeffer abschmecken. Je nach Schärfe noch etwas Chili dazugeben. Außerdem die Garnelen und Frühlingszwiebeln hinzugeben und kurz mit aufkochen.

Limette halbieren und den Saft auspressen. Butter in einer Pfanne erhitzen, Garnelen kurz von beiden Seiten anbraten, mit Saft einer halben Limette ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Dill und Koriander abbrausen, trockenwedeln und hacken. Kurz vor dem Servieren unter die Suppe rühren.

Für die Sambosas:

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und das Rindhackfleisch scharf anbraten. Knoblauch abziehen, hacken und zum Hackfleisch geben.

Fleisch mit Graham Marsala, Kurkuma, Chili, Salz und Pfeffer würzen und alles mit Fond ablöschen. Ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Frühlingszwiebeln putzen, waschen und klein schneiden. Koriander abrausen, trockenwedeln und hacken. Frühlingszwiebeln und Koriander zum Hackfleisch geben, vermengen und alles abkühlen lassen.

Mehl und 3 Teelöffel Wasser verrühren. Filoblätter auslegen, mittig etwas Hackfleischmasse platzieren und zu Dreiecken falten. Mehl-Wasser Gemisch als Kleber verwenden und die Dreiecke fixieren. Fett in der Fritteuse erhitzen und die Sambosas goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Chilisaucе:

Rote und gelbe Chilischote abrausen, trockentupfen, der Länge nach halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Klein schneiden.

Knoblauch abziehen und ebenfalls klein schneiden. Limette halbieren und den Saft auspressen. Minze abrausen, trockenwedeln und hacken. Chili und Knoblauch in Öl anbraten, dann mit Saft einer halben Limette, Minze, Chili aus der Mühle und Zucker abschmecken. Mit ca. 100 ml Wasser ablöschen, dann Tomatenmark einrühren. Ggf. mit Mehl abbinden. Kurz abkühlen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Makrina Schneider am 26. April 2021