

# Karotten-Kokos-Suppe mit Hähnchen-Spieß

## Für zwei Personen

1 Hähnchenbrustfilet, à 200 g	200 g Karotten	1 Frühlingszwiebel
1 Schalotte	10 g Ingwer	1 Limette
1 Knoblauchzehe	1 rote Chilischote	75 g Mehl
100 g Pankobrösel	1 Ei	100 ml ungesüßte Kokosmilch
250 ml Gemüsefond	2 EL Olivenöl	25 g Butterschmalz
1 TL Currypulver	1 TL Zimtpulver	schwarzer Pfeffer
Salz		

Die Möhren putzen und in Scheiben schneiden. Die Schalotte abziehen und in Ringe schneiden. Den Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Chili der Länge nach aufschneiden, von den Kernen befreien und die Hälfte in feine Streifen schneiden. Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Möhren, die Schalotte, den Ingwer und die Chilischote darin drei Minuten andünsten. Das Currypulver zugeben und eine Minute weiterdünsten. Das Ganze mit der Kokosmilch und dem Fond aufgießen und die Suppe bei mittlere Hitze für etwa 20 Minuten köcheln lassen. Schale von der Limette reiben und die Limette anschließend auspressen. Den Knoblauch abziehen und pressen. Die Hähnchenbrust waschen, trocken tupfen, würfeln und mit Limettenabrieb, Limettensaft, etwas Zimt und Knoblauch würzen. Das Ei aufschlagen und verquirlen. Die Hähnchenwürfel leicht mehlieren, durch das Ei ziehen und mit den Pankobröseln bestreuen. Anschließend auf einem Holzspieß stecken und goldbraun in dem restlichen Olivenöl ausbraten. Die Möhren pürieren und anschließend fein passieren. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Frühlingszwiebel von den Enden und der äußeren Haut befreien und in feine Ringe schneiden. Die Karotten-Kokos-Suppe mit dem Hähnchenspieß und der Frühlingszwiebeln garnieren, mit etwas Zimt bestäuben und servieren.

Daniel Briest am 06. März 2012