

Karotten-Ingwer-Suppe mit Hähnchen-Spieß

Für zwei Personen

200 g Hähnchenbrustfilet	400 g Möhren	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	1 Knolle frischer Ingwer	1 unbehandelte Zitrone
1 unbehandelte Orange	1 Bund Koriander	1 EL Stärkemehl
30 g Butter	100 ml Sahne	750 ml Hühnerfond
150 ml Orangensaft	100 ml Weißwein	2 EL Sojasauce
Olivenöl, Zucker	Salz, Pfeffer	

Zunächst die Schalotten abziehen, fein würfeln und in etwas Olivenöl anschwitzen. Danach den Ingwer schälen und in feine Scheiben schneiden. Nun den Knoblauch ebenfalls abziehen und in Scheiben schneiden. Die Knoblauch- und Ingwerscheiben ebenfalls zu den Schalotten geben und mit andünsten. Nun die Möhren schälen, in kleine Stücke schneiden und zu den Schalotten geben. Das Ganze mit dem Weißwein ablöschen, mit dem Orangensaft und dem Hühnerfond auffüllen und weich kochen. Wenn die Möhrenstücke gar sind, das Ganze pürieren. Nun die Suppe mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und etwas Zucker abschmecken. Danach Zesten von der Orange reißen und die Sahne steif schlagen. Nun die Zesten unter die Sahne heben. Anschließend die Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Nun mit der Sojasauce, etwas gehacktem Knoblauch und der Speisestärke marinieren und auf die Holzspieße aufziehen. Den Hähnchenspieß in der Fritteuse ausbacken und auf einem Küchentrepp abtropfen lassen. Die Möhren-Ingwer-Suppe mit dem Hähnchenspieß auf einem Teller anrichten, mit der Orangensahne und etwas Koriandergrün garnieren und servieren.

Karsten Grossmann am 22. Januar 2013