

Thai-Curry-Suppe mit Garnelen, Tortellini, Kokos-Schaum

Für zwei Personen

Für die Suppe:

3 Riesengarnelen	2 Karotten	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	1 Zitronengrasstangen	2 Limetten
10 g frischer Ingwer	400-500 ml Kokosmilch	2 TL rote Currypaste
150 ml Gemüsefond	Chilipulver	1 EL Kokosöl
Salz	weißer Pfeffer	

Für die Tortellini-Füllung:

3 Garnelen	50 g Ricotta	Chiliflocken
Salz	Pfeffer	

Für den Pasta-Teig:

1 Ei	1 EL Olivenöl	225 g Mehl
Salz		

Für die Garnelen:

2 küchenfertige Garnelen	1 Knoblauchzehe	Chiliflocken
Olivenöl	Salz	weißer Pfeffer

Für den Schaum:

1 Stange Zitronengras	200 ml Kokosmilch	150 ml Sahne (32%)
Chiliflocken	Salz	

Für die Garnitur:

1 gelbe Rübe	1 lila Karotte	
--------------	----------------	--

Für die Suppe:

Die Schalotte abziehen und würfeln. Kokosöl erhitzen und Schalottenwürfel darin anschwitzen. Garnelen waschen, trockentupfen, hinzugeben und ca. 4 Minuten mitanbraten. Garnelen anschließend beiseitestellen. Currypaste in den Topf geben und kurz anbraten, dann mit Fond und Kokosmilch ablöschen. Limetten halbieren, auspressen und Saft von 1,5 Limetten auffangen. 1 Limette für die Tortellini aufbewahren.

Ingwer waschen und trockentupfen. Knoblauch abziehen. Beides in Scheiben schneiden. Zitronengras putzen, vom Strunk befreien und klein schneiden. Karotten waschen, trockentupfen, von Enden befreien und würfeln. Limettensaft und einen Teebeutel mit Ingwerscheiben, Knoblauch und Zitronengras sowie zwei gewürfelte Karotten hinzugeben.

Alles aufkochen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Anschließend den Teebeutel aus der Suppe fischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Garnelen wieder in die Suppe geben und alles pürieren.

Für die Tortellini-Füllung:

Limette (von oben) waschen, trockentupfen und Schale abreiben.

Garnelen waschen, trockentupfen und fein schneiden. Ricotta und Garnelen miteinander vermischen und mit Salz, Pfeffer, Chili und Limettenabrieb abschmecken.

Für den Pasta-Teig:

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Mehl auf eine Ablage sieben und eine Mulde bilden. Ei und Öl in die Mulde geben und verrühren. Nach und nach 7 EL Wasser und Salz hinzugeben und immer mehr Mehl von der Seite in die Mulde rühren.

Zum Schluss mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Kurz kühl stellen. Teig in der Nudelmaschine fein ausrollen. Teig mit einer Ravioliform ausstechen, mit der Füllung befüllen

und zusammenpressen.

In heißem Salzwasser kurz kochen.

Für die Garnelen:

Knoblauch abziehen. Garnelen waschen, trockentupfen und mit der Knoblauchzehe glasig in Öl anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Chili würzen.

Garnelen mit in die Suppe geben.

kuechenschlacht.zdf.de **Für den Schaum:**

Zitronengras putzen und vom Strunk befreien. Kokosmilch mit Zitronengras ca. 10-15 Minuten aufkochen und etwas salzen. Mit Sahne auffüllen und mit Chili abschmecken. Zitronengras herausnehmen und Sauce im Sahne-Siphon aufschäumen.

Für die Garnitur:

Karotte und Rübe waschen, trockentupfen, von Enden befreien und mit dem Sparschäler in dünne Streifen schneiden. Kurz blanchieren. Dann in kleine Röllchen rollen.

Die Suppe in eine Kanne geben und über die Einlagen gießen. Die Suppe servieren.

Ann-Kristin Seidler am 25. August 2020