

Geeiste Curry-Suppe mit Hähnchen-Spieß auf Zitronengras

Für 2 Personen

1 Hähnchenbrustfilet, ohne Haut	1 Lauchzwiebel	1 Limette, unbehandelt
1 Scheibe Toastbrot	75 g Naturjoghurt	2 EL Apfelmus
250 g Kokosmilch	50 ml Ananassaft	3 EL Gemüsefond
2 Zitronengrasstangen	2 TL Rapsöl	2 EL Curry
1 Prise Cayennepfeffer	mildes Chilisalز	Salz

Den Gemüsefond in einem Topf aufkochen, vom Herd nehmen, den Curry hinein geben und einige Minute ziehen lassen. Limette reiben. Die Toastbrotsscheibe entrinden, in Würfel schneiden, mit der Kokosmilch, dem Apfelmus und dem Ananassaft vermengen und pürieren. Anschließend den Joghurt hinein geben und mit der Limettenschale, dem Cayennepfeffer und Salz würzen. Das Ganze im Kühlschrank gut durchkühlen lassen und anschließend erneut mit Cayennepfeffer, Salz und Limettenschale würzen. Die Lauchzwiebel putzen und in feine Ringe schneiden. Einige Ringe zum Garnieren beiseite legen. Die restlichen Lauchzwiebeln in die Currysuppe hinein geben. Die Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen, in sechs Würfel schneiden und je drei auf einer Zitronengrasstange aufstecken. Anschließend eine Pfanne mit dem Rapsöl erhitzen und die Hähnchenspieße bei mittlerer Hitze braten. Auf Küchenkrepp abtropfen und mit Chilisalز würzen. Die geeiste Currysuppe mit dem Hähnchenspieß auf Zitronengras auf Tellern anrichten und mit den restlichen Lauchzwiebeln garnieren.

Alfons Schuhbeck am 09. Juli 2010