

Kokosmilchsuppe mit Garnelen

Kategorie: 03) Vorspeisen warm/Suppen
Rezept Nr 404
Portionen: 4

Vorbereitungszeit: 0:15
Garzeiten: 0:15
Jahreszeit: Ganzjährig

Zutaten	Mengen	Bemerkungen	Links
Frühlingszwiebeln	4 Stück		
Ingwer	25 Gramm	Galgantwurzel, wenn möglich	
Chilischote	4 Stück		
Tomaten	300 Gramm		
Garnelen	150 Gramm	Gewicht o. Schalen/Köpfe	
Öl	1 EL		
Kokosmilch	0,25 Liter	ungesüßt	
Gemüsebrühe	0,6 Liter		
Limettensaft	2 EL		
Sojasauce hell	3 EL		
Knoblauchzehe	1 Stück		

Zubereitung

1. Die Frühlingszwiebeln putzen, das Weiße kleinhacken, das Grüne schräg in dünne Ringe schneiden für die Deko. Den Ingwer und den Knoblauch schälen und kleinhacken. Die Chilischoten putzen und klein würfeln. Falls es sich um sehr scharfe Exemplare handelt (z.B. Habaneros) weniger nehmen.
2. Die Tomaten kreuzweise einschneiden und kurz in heißes Wasser legen, die Haut abziehen und entkernen. In Würfel schneiden und beiseite stellen.
3. Zwiebel, Knoblauch, Chili und Ingwer in Öl anbraten, mit Brühe und Kokosmilch ablöschen, kurz aufkochen und einige Minuten köcheln lassen. Die in Stücke geschnittenen Garnelenstücke in der heißen Suppe gar ziehen lassen und im letzten Moment die Tomatenwürfel zugeben und heiß werden lassen.
4. Mit Sojasauce und Limettensaft, sowie etwas Salz abschmecken und mit den Zwiebelgrün garnieren. Heiß servieren.

Statt des Ingwers gehört in diese Zubereitung eigentlich frische Galgantwurzel. Nachdem man die aber nicht unbedingt findet, haben wir sie durch den ähnlich schmeckenden Ingwer ersetzt.

Eine leicht französierte Abwandlung:

Wie oben. Zusätzlich in der Brühe die Schalen und Köpfe der Garnelen auskochen. Dabei die Suppe etwas reduzieren, bis sie nicht mehr dünnflüssig, sondern leicht cremig ist. Die Schalen entfernen und die Suppe wie oben beschrieben fertig stellen.

Oder als Sauce für Garnelen und andere Meeresfrüchte (Jakobsmuscheln): Die Garnelen schälen und ganz in der Gemüsebrühe vorgaren. Herausnehmen und die Garnelenschalen in der Gemüsebrühe auskochen (oder halb und halb Gemüsebrühe/Fischfond). Die Brühe dabei stark reduzieren, die Kokosmilch zugeben und nochmals reduzieren. Die Garnelen kurz erhitzen (Pfanne oder in der Sauce). Einen Saucenspiegel angießen, die Garnelen darauf anrichten, mit etwas Frühlingszwiebelgrün dekorieren. Dazu Duftreis und etwas Crunchiges, z.B. Krupuk oder (salzige) Puffreisstücke.

Dazu passt ein schwerer Chardonnay, durchaus im neuen Holz ausgebaut, wenn er dadurch nicht nach Zimmerei schmeckt und diesen unangenehmen Säure-Holz-Abgang hat. Aber auch ein Wein aus der Roussanne-Rebe bringt genügend Power und Aroma mit, um zu passen.

Kokosmilchsuppe mit Garnelen



Notizen
