

Hier und heute



Karotten-Chili-Suppe mit Hähnchen-Spieß

Zum Lieblingsgemüse der Deutschen zählt die Möhre. Unser „Hier und heute“-Sternkoch Alexander Wulf macht eine besonders raffinierte Karotten-Chili-Suppe draus und toppt sie mit Süßkartoffelstroh und Hähnchenspieß.

Das Rezept

von Alexander Wulf

Zutaten für die Karotten-Chili-Suppe

(für 2 Portionen als Hauptgang oder 4 als Zwischengang oder Vorspeise)

- 150 g Kartoffeln
- ½ Kilo Möhren
- 3 Schalotten in Würfel geschnitten
- 80 g Butter
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Ingwer geschält und fein geschnitten
- 1 Chili entkernt und fein gehackt
- 700 ml Geflügelfond
- 150 ml Kokosmilch
- Saft von 2 Orangen
- 1 Stiel Zitronengras
- etwas Koriander
- Saft einer Limette

Zutaten für das Süßkartoffel-Stroh

- 1 Süßkartoffel
- etwas Sonnenblumenöl
- Salz, Pfeffer

Zutaten für die Hähnchen-Spieße

- 1-2 Hähnchenbrüste, in Würfel geschnitten
- 2 Stiele Zitronengras
- 1 Knoblauchzehe
- Salz und Pfeffer
- 1 EL Schmand
- Saft einer Limette
- 1 TL Currypulver
- 1 EL Sojasauce
- 1 TL Ahornsirup
- 2 Limettenblätter

Zubereitung

Schalotten in einem Topf in Butter anschwitzen, den Knoblauch, Ingwer, Chili und das angeschlagene Zitronengras hineingeben und alles gut anschwitzen. Die Karotten und die Kartoffeln dazugeben und ein paar Minuten dünsten.

Anschließend mit dem Geflügelfond, Limettensaft, Orangensaft und der Kokosmilch aufgießen. Alles sehr gut durchkochen. Zitronengras herausnehmen. Suppe mit einem Pürierstab durchmischen. Dann mit Koriander, Salz, Pfeffer verfeinern.

Hier und heute



Die Kartoffel schälen, dann mit dem Sparschäler in dünne Streifen schneiden. Anschließend diese dünnen Streifen mit einem scharfen Messer längs in strohähnliche Fäden zerteilen. Die Kartoffelfäden bei 160 Grad in Fett frittieren. Herausnehmen und auf einem Papiertuch abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Suppe damit dekorieren. Das Fleisch für den Spieß mit allen Zutaten außer dem Zitronengras vermengen und 30 Minuten ziehen lassen. Anschließend auf den Zitronengrassstiel aufspießen und mit etwas Öl auf einer Grillpfanne rösten. Dann auf die Suppe setzen.