

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 25. August 2020** ▪
Vorspeise mit Alexander Kumptner



Ann-Kristin Seidler

Thai-Curry-Suppe mit Garnelen, Tortellini und Kokosschaum

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

3 küchenfertige 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 Gemüsegond
 Etwas Chilipulver
 1 EL Kokosöl, zum Anschwitzen
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

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:

3 küchenfertige Garnelen
 50 g Ricotta
 Chiliflocken, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

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:

1 Ei
 1 EL Olivenöl
 225 g Mehl
 Salz, aus der Mühle

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:

2 küchenfertige Garnelen
 1 Knoblauchzehe
 Chiliflocken, zum Abschmecken
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

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.

Für den Schaum: Zitronengras putzen und vom Strunk befreien. Kokosmilch mit
1 Stange Zitronengras Zitronengras ca. 10-15 Minuten aufkochen und etwas salzen. Mit Sahne
200 ml Kokosmilch auffüllen und mit Chili abschmecken. Zitronengras herausnehmen und
150 ml Sahne (32% Fett) Sauce im Sahne-Siphon aufschäumen.
Chiliflocken, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Für die Garnitur: Karotte und Rübe waschen, trockentupfen, von Enden befreien und mit
1 gelbe Rübe dem Sparschäler in dünne Streifen schneiden. Kurz blanchieren. Dann in
1 lila Karotte kleine Röllchen rollen.

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