

Tomaten-Kokos-Suppe mit Garnelen und Knoblauch-Brot

 happy-mahlzeit.com/2021/09/08/tomaten-kokos-suppe-mit-garnelen-und-knoblauch-brot

Zutaten für 2 Personen:

- 8 Scampi, entdarnt und ohne Schale
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Stück Ingwer, walnussgroß
- 60 g Butter
- 2 Stiele Dill
- 2 Stiele Petersilie
- 2 Stiele Schnittlauch
- 1 Stiel Koriandergrün
- 1 TL Currypulver
- 450 ml Tomaten, in Stücken, aus der Dose
- 400 ml Kokosmilch
- 250 ml Geflügelfond
- 1 Zitrone
- 1/2 TL Sambal Oelek
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für das Knoblauch-Brot:

- 75 g Weizenmehl, Type 405
- 175 g Mineralwasser
- 200 g Mozzarella, gehackt
- 3 Knoblauchzehen
- 3 g Salz
- Olivenöl zum Einreiben

Zubereitung:

Backofen auf 220°C Umluft vorheizen.

Für die Suppe Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer schälen und fein würfeln. Butter einem Topf auslassen. Zwiebel-, Knoblauch- und Ingwerwürfel bei mäßiger Hitze darin andünsten. Mit Curry bestäuben und kurz mit anschwitzen. Dill, Petersilie und Schnittlauch klein hacken. Mit Tomaten, Kokosmilch und Fond ablöschen. Mit Kräutern, Salz und Pfeffer abschmecken. Bei mittlerer Hitze 10 bis 15 Minuten köcheln lassen.

Etwas Schale der Zitrone abreiben, anschließend Zitrone halbieren und auspressen. Die Suppe pürieren und mit dem Sambal Oelek, Zitronensaft und Abrieb abschmecken.

Für das Knoblauch-Brot Mehl, Wasser, Mozzarella, Olivenöl und Salz miteinander vermischen, bis ein Teig entsteht. Ein Backblech mit etwas Öl einreiben. Knoblauch abziehen, klein hacken, mit dem Teig vermischen und auf das Blech geben. Einige Tropfen Olivenöl darauf verteilen und für 25 Minuten backen.

Scampi waschen, trocken tupfen und etwa 4 Minuten in der Suppe ziehen lassen, nicht kochen.

Anschließend die Scampi auf Spieße spießen.

Tomaten-Kokos-Suppe in tiefen Tellern anrichten, Scampi-Spieße darüberlegen und mit Knoblauch-Brot servieren. Mit Koriander garnieren.

Rezept: Benjamin Pluskwik

Quelle: Die Küchenschlacht vom 20. September 2016

Episode: Vorspeisen