

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 13. August 2020 ▪
Zusatzgericht von Björn Freitag



Kokos-Zitronengras-Suppe mit Lachsspießchen

Zutaten für zwei Personen

Für die Lachsspießchen:

200 g Lachsfilet, ohne Haut
2 Schalotten
2 cl Rapsöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotte abziehen und in dicke Scheiben schneiden.

Lachsfilet waschen, trockentupfen, in kleine Würfel schneiden und mit Schalottenscheiben abwechselnd auf Holzstäbe aufspießen.

Öl in einer Grillpfanne erhitzen, Lachsspießchen darin anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Kokos-Zitronengras-Suppe:

3 Stängel Zitronengras
2 Schalotten
1 Limette
200 ml Kokosmilch
1 Knolle Ingwer
300 ml Gemüsefond
3 Zweige Koriander
1 Prise Piment d' Espelette
2 EL Zucker
2 EL Rapsöl, zum Anschwitzen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen und fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schalottenwürfel darin anschwitzen. Zitronengras klein schneiden und dazugeben, mit dem Zucker bestreuen, karamellisieren lassen und mit Fond ablöschen. Ingwer hobeln und dazugeben. Limette halbieren und auspressen. Kokosmilch, Limettensaft und Piment d'Espelette dazu geben und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Abschließend die Kokosmilch unterrühren. Koriander abbrausen, trockenwedeln und hacken. Suppe und Koriander in einen Mixer geben und einmal durchmischen.

Abschließend durch ein Sieb passieren.

Die Suppe in tiefen Tellern anrichten, mit dem Spießchen garnieren und servieren.