

Blumenkohl-Curry-Suppe mit Hähnchen-Spießchen

Für vier Personen:

Für die Suppe:

1 Blumenkohl	2 Schalotten	1 TL Currypulver
1 TL Ingwer	$\frac{1}{2}$ Chili	2 Kaffirlimettenblätter
$\frac{1}{2}$ Mango	300 ml Geflügelfond	500 ml Kokosmilch
2 Limetten, Saft	Koriander	Schnittlauch

Für die Hähnchenspieße:

1 Hähnchenbrust	Salz und Pfeffer	Butterschmalz
3-4 Schaschlikspieße		

Für die Suppe:

Schalotten, Ingwer, Chili, die Limettenblätter und das Currypulver in Butter anschwitzen und den Blumenkohl klein geschnitten dazugeben.

Alles solange anschwitzen, bis der Blumenkohl glasig ist. Mangostücke zugeben und mit Geflügelfond aufgießen. Mit Kokosmilch verfeinern. Die Suppe nun aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken. Vor dem Pürieren die Limettenblätter entfernen. Nach dem Pürieren die Suppe durch ein Sieb passieren. Wer mag, verfeinert sie mit Koriander und Schnittlauch.

Für die Hähnchenspieße:

Als Einlage eine Hähnchenbrust mit Salz und Pfeffer würzen und in Butterschmalz gut durchbraten. In Scheiben schneiden und auf die Suppe geben. Oder als kleine Spießchen servieren. Dafür einfach die Hähnchenbrust in kleine Stücke schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in Butterschmalz anbraten. Das Fleisch muss in einer Pfanne von beiden Seiten kräftig angebraten werden. Bei kleiner Temperatur vier Minuten ziehen lassen. Dann die Hähnchenstücke auf Spießchen schieben und zur Suppe servieren.

Alexander Wulf am 29. April 2025