

Hier und heute



Blumenkohl-Currysuppe mit Hähnchen-Spießchen

Alexander Wulf zaubert eine Blumenkohl-Currysuppe mit Hähnchen-Spießchen – eine aromatische Mischung aus Kokos und fruchtiger Mango.

Das Rezept

von Alexander Wulf für vier Personen

Zutaten für die Suppe

- 1 Blumenkohl, geputzt und klein geschnitten
- 2 Schalotten, klein geschnitten
- 1 TL Currypulver
- 1 TL Ingwer
- ½ Chili, klein geschnitten
- 2 Kaffirlimettenblätter
- ½ Mango, geschält und klein geschnitten
- 300 ml Geflügelfond
- 500 ml Kokosmilch
- Saft von 2 Limetten
- optional: Koriander und Schnittlauch zum Garnieren

Zubereitung

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.

Zutaten für die Hähnchenspieße

- 1 Hähnchenbrust
- Salz und Pfeffer
- Butterschmalz zum Braten
- 3-4 Schaschlikspieße

Zubereitung

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.