



Garnelen-Kokos Curry-Suppe

Rezept von Giuseppe Messina - Ausgabe 2-2018

Zutaten

- 1 kg Garnelenköpfe und Panzer
- 300 g Kokosmilch
- 300 g Gemüse- oder Hähnchenfond
- 1 TL Zucker
- 2 EL gelbe Currypaste
- 1 EL Austernsauce
- 4 EL Soja-Sauce
- 2 EL Rapsöl
- 1 Zitronengrasstängel, klein geschnitten und zerstoßen
- 1 Karotte, in Streifen geschnitten
- 2 Stangen grüner Sellerie, geschält und in Rauten geschnitten
- 1 rote Zwiebel, gehackt
- 1 Paprika, in Streifen geschnitten
- 12 Garnelen ohne Kopf und Panzer
- 2 Frühlingszwiebeln, in Ringe geschnitten

Zubereitung

>> In einem großen Dutch Oven im Rapsöl die Garnelenköpfe und Panzer langsam anrösten, die Köpfe beim Anrösten zerstoßen. Dabei immer wieder wenden, da sie auf keinem Fall anbrennen dürfen. Dann den Zucker zugeben und karamellisieren lassen. Anschließend die Currypaste und das Zitronengras sowie die Austernsauce zugeben. Kurz unter ständigem mitbraten Rühren, dann das Kokosfett von der Kokosmilch zugeben und wiederiterrühren, es darf nichts anbrennen. Danach mit der Brühe ablöschen, nach weiteren 15 Minuten die Kokosmilch zugeben und nochmals alles für 20 Minuten kochen lassen. Mit Soja-Sauce und ggf. Salz abschmecken, anschließend durch ein feines Sieb passieren. Wieder in den Dutch Oven füllen. Sobald die Suppe kocht, die weiteren Zutaten in dieser Reihenfolge zufügen: Zuerst die Karotten, dann jeweils 1 Minute später den Sellerie, die Zwiebel, die Paprika, dann die Garnelen und zum Schluss den Frühlingslauch.