Spargel-Curry-Suppe mit Schrimps

Zutaten (4 Personen)

» 650g Spargel (weiß)
» 3 EL Sojasoße
» 1 Prise Zucker
» 1 Orange(n)
» 20g Ingwer
» 2 Schalotte(n)
» 1 Knoblauchzehe(n)
» 3 Stiele Zitronengras
» 1 rote Chilischote(n)
» 50g Butter/Margarine
» 1-2 TL Curry
» etwas Limettenschale
» 400ml Kokosmilch
» 300g Schrimps
» 1-2 EL Limettensaft
» 3 EL Koriander
» 1 EL gerösteter Sesam
» Salz

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Spargel waschen, schälen, die holzigen Enden abschneiden. Schalen in 800ml Wasser mit 2EL Sojasoße, Zucker und Orangensaft aufkochen, 30min köcheln, Spargelfond sieben.

2. Spargel in Stücke schneiden, Spitzen beiseite legen. Ingwer schälen, Schalotten und Knoblauch abziehen, alles fein hacken. Zitronengras grob zerschneiden. Chili längs halbieren, entkernen, in Streifen schneiden.

3. Butter erhitzen. Spargelstücke (bis auf die Spitzen), Schalotten, Knoblauch, Ingwer und Zitronengras andünsten. Mit Curry bestäuben, abgeriebene Limettenschale zugeben, mit Spargelfond und Kokosmilch ablöschen. Suppe 10min köcheln lassen.

4. Spargelspitzen und Schrimps in die Suppe geben und ca. 8min ziehen lassen. Suppe mit Sojasoße, Salz und Limettensaft abschmecken. Mit Koriander und Sesam bestreuen.

Nährwerte: 231kcal/E18g/F13g/KH10g pro Portion

angelegt am: 17.06.2006 Rezept-Nr: 2067

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke