

Spargel-Kokos-Suppe mit Hähnchenspießchen



Schwierigkeitsgrad: mittel
Zubereitungszeit: 35 min
Garzeit: ca. 35 min

Zutaten:

500 g weißer Spargel
1 Zwiebel
100 g Knollensellerie
200 g mehligkochende Kartoffeln
1 EL Butter
ca. 400 ml Geflügelbrühe
400 ml Kokosmilch
250 g grüne Spargelspitzen
250 g Hähnchenbrustfilets
4 Stängel Zitronengras
Salz
Chiliflocken
1-2 TL Currypulver
2 EL Pflanzenöl
Zitronensaft

Für 4 Personen

Zubereitung:

Den weißen Spargel schälen und evtl. holzige Enden abschneiden. Die Schalen und die Abschnitte in einen Topf geben, mit 250 ml Wasser bedecken und ca. 10 Minuten zugedeckt leise köcheln lassen. Durch ein Sieb gießen und den Sud auffangen.

Den Spargel in Stücke schneiden, die Spitzen längs halbieren und beiseitelegen. Die Zwiebel, den Sellerie und die Kartoffeln schälen und würfeln. Die Zwiebel in heißer Butter glasig anschwitzen, die Kartoffeln und den Spargel dazugeben. Die Brühe, Kokosmilch und den Spargelsud angießen und ca. 20 Minuten gar köcheln lassen.

Die grünen Spargelspitzen abbrausen und abtropfen lassen. Das Hähnchen abbrausen, trocken tupfen und in 8 dünne Scheiben schneiden, nach Bedarf plattieren. Das Zitronengras putzen und längs halbieren. Die Spitze schräg abschneiden und jeweils einen Hähnchenscheibe wellenartig darauf ziehen. Mit Salz, Chiliflocken und Curry würzen und in einer beschichteten Pfanne im Öl bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten 3-4 Minuten goldbraun braten.

Die Suppe pürieren und durch ein feines Sieb streichen.
Zurück im Topf je nach gewünschter Konsistenz noch ein wenig einköcheln lassen oder Brühe ergänzen.

Die grünen und weißen Spargelspitzen in die Suppe geben und bei milder Hitze ca. 5 Minuten gar köcheln lassen.

Mit Salz, Zitronensaft und Chili abschmecken. Nach Belieben nochmal aufschäumen, in Schälchen füllen, die Spieße anlegen und servieren.