KOKOSMILCHSUPPE MIT RIESENCREVETTEN

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNG

Den grünen Teil der Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und für die Garnitur beiseitelegen. Den weissen Teil der Frühlingszwiebeln in feine Streifen schneiden. Den Ingwer schälen und fein hacken. Die Chilischoten fein hacken.

Die Tomaten kreuzweise einschneiden, den Strunk entfernen und kurz in siedendes Wasser tauchen. Danach häuten, halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden.

Die Riesencrevetten schälen, wenn nötig den Darm entfernen und «Butterfly» einschneiden (siehe Rezeptvideo). Crevetten salzen und in einer Bratpfanne mit Sesamöl anbraten. Das Erdnussöl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln, Ingwer und Chili unter Rühren darin andünsten. Die Kokosmilch und die Gemüsebouillon dazu giessen, kurz aufkochen und noch ca. 5 Minuten ziehen lassen.

Die Tomatenwürfel in der Suppe leicht erwärmen.
Die Suppe mit Sojasauce und Zitronensaft abschmecken.
Die gebratenen Crevetten auf einen grossen Holzspiess stecken.
Die Suppe in einem Teller anrichten und mit den Crevetten und den grünen Frühlingszwiebelringen ausgarnieren.

EINKAUFSLISTE:

ZUTATEN

3 FRÜHLINGSZWIEBELN
20 G INGWER
1 CHILISCHOTE, ROT
300 G TOMATEN
4 RIESENCREVETTEN
250 ML KOKOSMILCH
600 ML GEMÜSEBOUILLON
3 EL HELLE SOJASAUCE
2 EL ZITRONENSAFT
1 EL ERDNUSSÖL
1 EL SESAMÖL SCHARF

POWERED BY:
APPENZELLER BIER
Albert Spiess seit 1906
David Geisser KOCHSTUDIO
tvo