

Thai-Süppchen mit Geflügelsaté

Eine raffinierte und anspruchsvolle Suppe mit Kokosmilch

etwa 5 Portionen  aufwändig  bis 40 Minuten



Zutaten:

Thai-Süppchen:

40 g Butter
Speiseöl
Butter
30 g Weizenmehl
800 ml Hühnerbrühe
100 ml Kokosmilch
125 g Dr. Oetker Crème double
etwa ½ TL roter Thaicurry
(Asialaden)
1 TL Kurkuma
getrocknetes Lemongras
1 Stück Ingwer
1 TL Mango-Chutney
1 TL Curry
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale

Geflügelsaté:

50 g Zuckerschoten
Salz
etwa 2 rote Chilischoten
etwa 200 g Hähnchenbrustfilet
frisch gemahlener Pfeffer
etwa 3 EL Sesamöl
2 EL Hoi-Sin-Soße (Asialaden)
50 g helle Sesamsamen
50 g schwarze Sesamsamen

Außerdem:

etwa 10 Satésticks (Asialaden)
oder Holzspieße
5 Blüten Kapuzinerkresse

1 Thai-Süppchen:

Butter oder Margarine in einem Topf zerlassen. Mehl unter Rühren so lange darin erhitzen, bis es hellgelb ist. Brühe nach und nach hinzugießen und mit einem Schneebesen gut durchschlagen, dabei darauf achten, dass keine Klümpchen entstehen. Kokosmilch, Crème double, Thaicurry, Kurkuma und Lemongras dazugeben und alles einmal aufkochen.

2 Den Ingwer schälen, fein reiben, in die Suppe geben und etwa 10 Min. bei schwacher Hitze köcheln. Die Suppe mit dem Pürierstab pürieren und durch ein Sieb passieren. Die Suppe mit Mango-Chutney, Curry und Finesse abschmecken.

3 Geflügelsaté:

Zuckerschoten putzen und kurz in kochendes Salzwasser geben (blanchieren). Die Schoten sofort mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen, in eiskaltes Wasser geben, damit sie ihre grüne Farbe behalten, herausnehmen und gut abtropfen lassen. Die Chilischote(n) putzen und in feine Streifen schneiden. **Hinweis:** Da die Peperoni sehr scharf sind, ziehen Sie bei der Verarbeitung der Schoten am besten Gummihandschuhe an.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 4 Das Hähnchenbrustfilet unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in 10 Stücke schneiden. Die Fleischstücke jeweils auf einen Satéspieß stecken und im heißen Sesamöl rund herum etwa 8 Min. braten. Die Hoi-Sin-Soße über die Spieße geben und in der Pfanne zerlaufen lassen. Spieße aus der Pfanne nehmen, die Hälfte der Spieße in den hellen Sesamsamen wenden und die übrigen Spieße in den schwarzen Sesamsamen wenden. Sesam gut andrücken.
- 5 Die heiße Suppe auf Suppenteller verteilen. Jeweils ein helles und ein dunkles Geflügelsaté darauf legen und Zuckerschoten, Chilistreifen mit der Kapuzinerblüte dekorativ darauf anrichten.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn Sie keinen frischen Ingwer bekommen, können Sie auch gemahlene Ingwer verwenden.

