



KOKOS-LIMETTEN-SUPPE MIT GEBRATENER GARNELE

COCONUT-LIME SOUP WITH PAN-FRIED SHRIMPS

nr. 9

ZUBEREITUNG > Zitronengras mit einem schweren Gegenstand anschlagen und mit dem Ingwer und der Currypaste 5 Minuten dünsten. Mit **Kokosmilch**, Fischfond, Limettensaft und Schalenabrieb ablöschen und 25 Minuten leicht köcheln lassen. Zitronengras entfernen, mit Honig und Salz abschmecken und mixen.

Die **Garnelen** in einer Pfanne mit wenig Öl scharf anbraten und gemeinsam mit Koriander und Sojasprossen als Suppeneinlage verwenden.

INGREDIENTS

1 l coconut milk
0.15 l fish broth
4 shrimps,
cleaned and ready to use
40 g butter
2 sticks lemongrass
2-3 cm ginger,
peeled and chopped
50 g bamboo shoots,
preserved
50 g soy sprouts
1 tbsp. red curry paste
LINDEN HONEY 2 tbsp. honey
4 limes, juice and peel
1 bunch fresh coriander
Oil, salt

PREPARATION > Smash the lemongrass with a heavy object and stew for about 5 minutes together with the ginger and the curry paste. Deglaze with the **coconut milk**, fish broth, lime juice and grated lime peel and simmer for about 25 minutes. Remove the lemongrass, add the honey and salt to taste, and mix well.

Heat a little oil in a pan, sear the **shrimps** and use as a soup garnish together with the coriander and soy sprouts.

ZUTATEN

1 l Kokosmilch
0,15 l Fischfond
4 Garnelen, küchenfertig
40 g Butter
2 Stängel Zitronengras
2-3 cm Ingwer,
geschält und gehackt
50 g Bambussprossen,
eingelegt
50 g Sojasprossen
1 EL rote Currypaste
2 EL Honig — LINDENBLÜTENHONIG
4 Limetten, Saft und Schale
1 Bund frischer Koriander
Öl, Salz

