

Kakassuppe mit Garnelen & Zitronengras

Zutaten:

1	Stängel Zitronengras	2 EL	Koriandergrün
2 TL	Olivenöl	1 L	Hühnerbrühe
1 EL	rote Currypaste	500 ml	Kokosmilch
2 TL	Zucker	4	dicke Scheiben Ingwerwurzel
1 EL	Fischsoße	ca. 12	Garnelen
2 EL	Limettensaft		

Zubereitung:

Das Zitronengras bis zur Wurzel aufschlitzen, aber nicht durchschneiden. Öl und Currypaste in einem großen Topf bei mittlerer Hitze erwärmen und anschließend zum Kochen bringen.

Unter Rühren etwa 1 Min. Ingwer hinzufügen und das Ganze circa 4 Min. köcheln lassen. Die Garnelen hinzufügen und weitere 2 Min. köcheln lassen. Dann den Zucker, die Fischsoße und den Limettensaft darunter rühren. Anschließend die Suppe in Schalen füllen, dabei Ingwer und Zitronengras entfernen. Zum Schluss mit dem Koriandergrün bestreuen.

Aus dem Kochbuch des Dominikanerinnen-Klosters können Sie die Rezepte für die „Klare Fastensuppe“ und die „Kräutersuppe“ selbst ausprobieren:

Klare Fastensuppe

Zwiebel, Petersilienwurzel, Lauch und gelbe Rüben, alles groß zerschnitten, werden nur in einem Stück Butter und einigen Pfefferkörnern gedünstet, dann mit Wasser aufgegossen und 1/2 Std. gekocht. Danach wird die Suppe abgeseiht und mit Salz und Muskatnuss gewürzt.

Kräutersuppe

Eine Hand voll Sauerampfer, etwa vier Mal so viel Kerbel und einige frische, junge Haselnussblätter werden fein gewiegt. Hierauf röstet man Mehl mit einem Stückchen Butter gelb, dünstet die Kräuter ein wenig mit, füllt mit Wasser auf und lässt die Suppe gut kochen. Vor dem Anrichten wird sie mit zwei Eigelben legiert und mit Salz und Muskatnuss gewürzt.