



SPARGEL-CURRYSUPPE MIT SCHRIMPS

Zutaten:

1kg weißer Spargel	7 EL Sojasauce
1 Kaffeelöffel Zucker	Saft von 1 ½ Orangen
30g frischer Ingwer	3 Schalotten
2 Knoblauchzehen	5 Stiele Zitronengras
(1 rote Chilischote)	2 – 3 EL Curry (Englisch)
75g Butter	600ml Kokosmilch
400g Shrimps	Salz
1 -2 EL Limettensaft	4 EL Koriandergrün gehackt
1 ½ EL Sesam geröstet	

Zubereitung:

Spargel schälen, holzige Enden abschneiden, in Stücke schneiden. Spitzen zur Seite legen. Schalen in 1,2l Wasser mit 4 EL Sojasauce, Zucker und Orangensaft aufkochen und 30 Minuten köcheln lassen. Die Schalen herausheben und wegwerfen.

Ingwer, Schalotten und Knoblauch schälen und fein hacken. Das Zitronengras grob zerschneiden. Spargelstücke bis auf die Spitzen, Schalotten, Knoblauch, Ingwer und Zitronengras in Butter andünsten. Mit Curry bestäuben. Jetzt mit dem Spargelfond und der Kokosmilch auffüllen und 10 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen.

Spargelspitzen und Shrimps in die Suppe geben, einmal aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen. Mit Sojasauce, Salz und Limettensaft abschmecken und mit Koriandergrün und Sesam garnieren.