

Asiatische Quittensuppe

für 4 Portionen

3 mittelgroße Quitten (gesamt ca. 600 g)

1 Stängel Zitronengras

1 Knoblauchzehe

eine Chilischote

2 EL Kokosöl

800 ml Hühnersuppe (oder Kalbsfond oder Gemüsebrühe)

3-4 Kaffir-Limetten-Blätter

100 ml Kokosmilch

Salz

frisch gemahlener weißer Pfeffer

einige frische Korianderblätter

Eventuell pro Person 3-4 frisch gebratene Garnelen



Die Quitten waschen, schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Keine Bange, wenn sich die Früchte verfärben, beim Kochen werden sie wieder ganz hell.

Vom Zitronengras die äußerste Schicht entfernen und das Innere sehr klein schneiden. Den Knoblauch fein hacken. Die Chilischote entkernen und ebenfalls klein schneiden.

In einem Topf das Kokosöl erhitzen und Zitronengras, Knoblauch und Chilischote kurz anbraten.

Die Quittenstücke dazugeben und mit der Hühnersuppe aufgießen. Die Kokosmilch und die Kaffir-Limetten-Blätter dazugeben und auf kleiner Flamme köcheln, bis die Quitten weich sind.

Die Kaffir-Limetten-Blätter wieder entfernen und die Suppe im Blender oder mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Garnelen in etwas Öl braten.