

Ingwer-Zitronengrassuppe mit Frühlingsrolle

Zutaten

2 Stk.	Hendlhaxln	Weiteres:
2 l	Wasser	Chilli
1	Bouquet garnie	Sojasauce
150 g	Zwiebel, brunois	Sweet Chilisauce
1	geraspelter Apfel	Korianderblätter
3 Stk.	grob geschnittenes Zitronengras	
200 g	Karotten	
200 g	Sellerie	
125 g	Kokosmilch	

Arbeitsbeschreibung

1. 150 g Zwiebel brunoise anschwitzen, Ingwer julienne, geraspelten Apfel und eine grob geschnittene Orange dazugeben und anschwitzen.
2. Grob geschnittenes Zitronengras und etwas Chili dazugeben, mit 1 Liter abgeschmecktem Hühnerfond aufgießen, 15 – 30 Minuten köcheln lassen.
3. 150 g Creme fraîche und 250 ml Obers beugeben, mixen, passieren und aufkochen lassen.
4. Leicht mit Maizena binden und mit Kokosmilch fertig abschmecken.

Frühlingsrollen:

1. 200 g Karotten julienne, 200 g Sellerie julienne in Sesamöl anbraten, das gewürfelte Hühnerfleisch von einem Huhn dazugeben, mit Sojasauce, Sweet Chilisauce ablöschen, salzen, Korianderblätter dazugeben, überkühlen lassen.
2. In Reisblätter einschlagen und in Öl schwimmend goldbraun backen.
3. Suppe aufschäumen, im Glas mit einem Strohalm anrichten und dazu die Frühlingsrolle servieren.