



Indische Hühnersuppe

Man nehme für 6 Portionen:

1500 ml Hühnerbrühe (gesalzen)
1 TL Kardamonskörner
1 TL Koriandersaat
2 Anissterne
50 g Ingwer
10 g Kurkuma
1 Knoblauchzehe
1 Peperoni
1 Orange
300 g Möhren
1 Fenchelknolle
1 kleine Dose Kichererbsen (265 g)
1 Bund Dill
100 g Hähnchenbrustfilet
100 ml Sahne
1 Ei
1 EL Kreuzkümmelsaat
3-4 EL neutrales Öl
Salz
Pfeffer

- Kardamon, Koriander und Sternanis in einer trockenen Pfanne anrösten und mörsern
- Ingwer und Kurkuma schälen und sehr fein würfeln
- Knoblauch pellen, den Keim entfernen, fein würfeln
- Chili entkernen und fein hacken
- Von der Orange die Schale fein abreiben, halbieren, eine Hälfte auspressen
- Möhren längs vierteln oder achteln und in ca. 3-4 cm lange Stifte schneiden
- Fenchel vierteln, den Strunk herausschneiden, die Viertel quer in Streifen schneiden
- Kichererbsen abgießen, abbrausen und in einem Sieb abtropfen lassen
- Dillspitzen von den Stielen zupfen
- Ei trennen, Eigelb anderweitig verwenden
- Hähnchenbrust in feine Würfel schneiden und mit der Sahne kaltstellen (Gefrierfach)

Hähnchenbrust, Eiweiß, die Hälfte des Dills, die Hälfte des Kreuzkümmels, und etwas Orangenabrieb im Mixer zu einer glatten Farce verarbeiten. Dabei nach und nach die Sahne zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. In Salzwasser (9 g/l) einen Probekloß kochen. Bei Bedarf die Farce nachwürzen. Mit einem Löffel maximal walnussgroße Nocken von der Farce abstechen und im siedenden Salzwasser garziehen lassen. Herausnehmen und abtropfen lassen.

Die gemörserten Gewürze, Ingwer, Kurkuma, Knoblauch, Peperoni und die restliche Orangenschale in die Hühnerbrühe geben, aufkochen und vom Herd nehmen. Mindestens 15 Minuten ziehen lassen. In einem ausreichenden großen Topf die Möhren und den Fenchel ca. 5 Minuten in dem Öl andünsten. Die Brühe durch ein feines Sieb zugießen. Kichererbsen zugeben und alles für 3-5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Orangensaft abschmecken. Die Nocken zum Erwärmen zurück in das Salzwasser geben. Nocken auf Suppenteller verteilen, die Suppe darüber geben, mit dem restlichen Dill und dem restlichen Kreuzkümmel bestreuen und servieren.