

Curry-Kokos-Suppe mit Garnelen-Spieß

Für zwei Personen

Für die Curry-Kokos-Suppe:

100 ml Kokosmilch	300 ml Geflügelfond	1 Schalotte
$\frac{1}{4}$ Staudensellerie	1 kleiner Apfel	$\frac{1}{2}$ Banane
1 Zitrone, Saft	30 g Butter	50 ml Sahne
$\frac{1}{2}$ TL Mehl	25 ml Orangensaft	2 EL Honig
$\frac{1}{2}$ TL Currypulver		

Für den Spieß:

4 Riesengarnelen	2 Stiele Zitronengras	1 Zitrone
2 TL Butter	neutrales Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für die Curry-Kokos-Suppe:

Die Butter in einem Topf aufschäumen. Schalotte abziehen und klein hacken. Staudensellerie putzen und fein hacken. Apfel vom Kerngehäuse befreien und schälen. Die Banane schälen und kleinschneiden. Sellerie, Apfel, Banane und Schalotte im Topf ca. 5 Minuten kräftig andünsten. Currypulver zugeben, mitrösten und mit Mehl bestäuben. Geflügelfond, Kokosmilch und Sahne aufgießen und bei schwacher Hitze 2 Minuten köcheln, mit einem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb passieren. Mit etwas Zitronensaft, Currypulver, Honig und Orangensaft abschmecken. Mit einem Stabmixer schaumig aufmixen.

Für den Spieß:

Die Riesengarnelen waschen, trockentupfen, kräftig salzen und pfeffern. Je 2 Garnelen auf die Zitronengras-Stiele aufspießen. Die Spieße in einer Pfanne mit heißem Öl von beiden Seiten ca. 2 $\frac{1}{2}$ Minuten anbraten. Die Hitze reduzieren, etwas Zitronensaft angießen und Butter darin aufschäumen. Die Garnelen mit der Zitronen-Butter glasieren.

Die Curry-Kokos-Suppe mit dem Spieß auf Tellern anrichten und servieren.

Erna Henzler am 04. April 2017