

Curry-Soße

Für zwei Personen

1 Apfel	1 Banane	1 Miniananas
4 Schalotten	4 EL Kokosflocken	5 Stangen Zitronengras
300 ml Geflügelfond	100 ml franz. Wermut	50 ml weißen Portwein
80 ml Weißwein	250 ml Sahne	1 Bund glatte Petersilie
2 EL grüne Currypaste	Butter	3 TL Currypulver Madras
Chiliflocken	Salz	Pfeffer

Schalotten abziehen, würfeln und in Butter anschwitzen. Mit Wermut, Portwein, Weißwein, Sahne und Geflügelfond ablöschen. Zitronengras, Kokosflocken, Currypaste und Curry hinzufügen und einkochen lassen. Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Apfel, Banane und Ananas schälen, würfeln, mit der Petersilie im Mixer fein pürieren und in die Currysauce geben.

Alles durchsieben und weiter einkochen lassen. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Eventuell mit etwas Mehlbutter andicken.

Tanja Hagelüken am 05. März 2019