

# Curry-Kokos-Suppe mit Ananas-Hähnchen-Bonbon

## Für zwei Personen

### Für die Suppe:

2 Süßkartoffeln	1 reife Mango	1 Banane
1 Zwiebel	20 g Ingwer	1 Zitrone, Saft
300 ml Kokosmilch	400 ml Gemüsesfond	150 ml Weißwein
2 TL Currypulver	1 EL edelsüßes Paprikapulver	2 EL Sesamöl
Salz	Pfeffer	

### Für den Frühlingsrollenteig:

1 Ei	300 g Mehl	1 TL Salz
------	------------	-----------

### Für die Füllung:

200 g Hähnchenbrust	1 Baby-Ananas	1 EL Honig
Salz	Pfeffer	

### Für die Garnitur:

1-2 Zweige Koriander	2 EL helle Sesamsamen	2 EL schwarze Sesamsamen
----------------------	-----------------------	--------------------------

### Für die Suppe:

Die Süßkartoffel, Mango und Banane schälen. Süßkartoffel und Mango in Würfel, Banane in Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen, Ingwer schälen und beides würfeln.

Sesamöl in einer Pfanne erhitzen und zunächst Süßkartoffel, Zwiebel und Ingwer glasig dünsten. Dann Mango und Banane hinzufügen, mit einem Teelöffel Currypulver bestreuen und alles umrühren. Mit Wein ablöschen, dann Kokosmilch und Fond angießen. Alles 15 Minuten kochen lassen.

Sud mit pürieren und durch ein Sieb streichen.

Mit Zitronensaft, Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für den Frühlingsrollenteig:

Ei, Mehl, Salz und 60 ml Wasser vermengen und zu einem glatten Teig verkneten.

### Für die Füllung:

Fleisch waschen, trocken tupfen, klein würfeln. Ananas schälen, klein würfeln und mit dem Fleisch mischen. Salzen, pfeffern, mit Honig beträufeln und umrühren.

Masse in den Frühlingsrollenteig geben und zu Bonbons formen, evtl. an den Enden mit Küchengarn zusammenbinden.

In der Fritteuse frittieren, bis sie goldbraun sind. Dann herausnehmen und auf Krepp abtropfen lassen.

### Für die Garnitur:

Hellen und dunklen Sesam in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Als Garnitur verwenden. Koriander hacken und ebenfalls als Garnitur verwenden.

Tanja Barbei am 11. Juni 2024