

Curryschaumsüppchen mit Crevetten-Zitronengrasspiess

4-Personen

Zutaten:

1	-	TL Butter
1	-	Schalotte fein gehackt
3	-	TL Currypulver
1	-	Banane
1	-	dl Weisswein
4	-	dl Hühnerbouillon
6	-	dl Kokosmilch
4	-	Riesencrevetten, geschält, Küchenfertig
4	-	Zitronengrassängel, die äusseren Schichten entfernt
wenig	-	Korianderblätter
etwas	-	Paprikapulver
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer aus der Mühle
etwas	-	Rapsoel zum anbraten

Zubereitung:

Die Schalotte in etwas Butter andünsten, den Curry und die Bananenstücke dazugeben, kurz weiter dünsten, aber vorsichtig damit nichts anbrennt.

Mit Weisswein ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen.

Hühnerbouillon und Kokosmilch dazugeben und cirka 10-Minuten köcheln lassen.

Mit dem Stabmixer pürieren und in eine saubere Pfanne absieben.

Die Crevetten und die Zitronengrassängel aufspießen und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. In heissem Oel auf beiden Seiten cirka 2-Minuten braten.

Die Suppe nochmals aufkochen lassen und mit dem Stabmixer aufschäumen. In vorgewärmte Suppentassen abfüllen, mit etwas Paprikapulver und Korianderblättchen bestreuen.

Die Crevetten -Spiesschen dazu legen und sofort servieren.