



Cappuccino von Curry & Zitronengras

Zutaten für 8 Personen:

100 ml	Noilly Prat
50 ml	Portwein
80ml	Weißwein
5	Stangen Zitronengras, klein geschnitten
2	Zwiebeln
1/2	Stange Lauch
300 ml	Geflügelfond
250 ml	Sahne
1 EL	Curry
4 EL	Kokosflocken
1	Apfel
1/2	Banane
1/3	Ananas
1	Bund Petersilie
40 g	kalte Butterwürfel

- Noilly Prat, Portwein, Weißwein und Zitronengras in einem Topf geben und zur Hälfte reduzieren lassen.
- Die Zwiebeln und den Lauch klein schneiden und mit dem Geflügelfond dazugeben.
- 5 Minuten köcheln lassen und dann mit Sahne, Curry und Kokos auffüllen und 10 Minuten weiter köcheln lassen.
- Inzwischen den Apfel entkernen, die Ananas und die Banane schälen und das Obst im Mixer pürieren.
- Das Püree in die Suppe rühren und nochmals 5 Minuten köcheln lassen, dann passieren.
- Die heiße Suppe mit der Butter aufschlagen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Suppe in Gläser abfüllen, den festen Milchschaum auf die Suppe setzen und mit dem Garnelenspieß servieren.