

Zitronengras - Suppe mit Scampi

Für 2 Personen

12 Scampi, mit Kopf und Schale	300 ml Geflügelfond	150 g Sahne
150 ml Kokosmilch	6 cl Wermut	6 cl Portwein, weiß
6 cl Weißwein	1 Ananas	1 Banane
1 Apfel, Granny Smith	4 Zwiebeln	1 Stange Lauch
3 Stangen Zitronengras	4 Limettenblätter	0,5 Bund Zitronenmelisse
4 EL Kokosflocken	100 g Butter	1 Prise Zucker
Salz		

Die Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Die Hälfte des Lauchs in Ringe schneiden. Die Hälfte der Butter in einer Pfanne zergehen lassen und die Zwiebeln darin glasig anschwitzen. Anschließend den Lauch und zum Schluss die Kokosflocken hinzufügen und ebenfalls andünsten. Nach und nach den Wermut, den Portwein und den Weißwein angießen, Salz hinzufügen und das Ganze reduzieren lassen. Abschließend den Geflügelfond, die Kokosmilch und die Sahne dazugeben und aufkochen lassen. Das Zitronengras und die Limettenblätter hinzufügen, köcheln lassen, nochmals salzen und durch ein Sieb passieren. Die Scampi kurz in der restlichen Butter anschwitzen, mit dem Zucker würzen und mit der Zitronenmelisse auf Bambusspieße stecken. Die Ananas, den Apfel und die Banane schälen. Den Apfel reiben. Die Hälfte der Banane und ein Viertel der Ananas klein schneiden und das Obst in einem Mixer zerkleinern. Anschließend in die Suppe geben. Die Suppe in tiefe Teller gießen und die Scampispieße auf der Suppe anrichten.

Eva Schaefers am 27. Oktober 2009