

# Cappuccino von Curry und Zitronengras mit Jakobsmuschel

## Für zwei Personen

### Für den Cappuccino:

1 Lauchstange	2 $\frac{1}{2}$ Zitronengrasstangen	$\frac{1}{2}$ Granny Smith Apfel
125 g Ananas	$\frac{1}{4}$ Banane	10-20 g kalte Butter
Butter	200 ml Sahne	200 ml Kokosmilch
250 ml Geflügelfond	30 ml Weißwein	25 ml franz. Wermut
1 TL-Spitze grüne Currypaste	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	1 TL Madras-Currypulver
1 TL Lecithin	Salz	

### Für die Jakobsmuscheln:

4 Jakobsmuscheln	1 TL Currypulver	5 TL Salz
Rapsöl		

### Für den Brotfladen:

100 g Weizenmehl	1 TL schwarzer Sesam	2 TL Olivenöl
$\frac{1}{2}$ TL Salz		

### Für den Cappuccino:

Den weißen Teil des Lauchs abschneiden, putzen und kleinschneiden.

Grünen Teil des Lauchs anderweitig verwerten. Zitronengras abbrausen und kleinschneiden. Butter in einer Pfanne auslassen und Lauch und Zitronengras darin schwenken. Mit Weißwein und Wermut ablöschen und ca. 3 Minuten einreduzieren lassen. Mit Geflügelfond auffüllen, 5 Minuten köcheln lassen, dann Sahne, Kokosmilch und Currypulver hineingeben und weitere 10 Minuten köcheln lassen.

Apfel entkernen. Ananas schälen, Strunk entfernen und grob schneiden.

Banane schälen. Petersilie abbrausen und trockenwedeln.  $\frac{1}{2}$  Apfel, Ananas,  $\frac{1}{4}$  Banane und Petersilie in einem Mixer sehr fein pürieren, dann in die Suppe geben. Suppe nochmals etwa 5 Minuten kochen lassen, dann durch ein feines Sieb passieren. In die noch heiße Suppe die kalte Butter einmischen. Nun darf die Suppe nicht mehr kochen.

Mit wenig Currypaste und Salz würzig abschmecken. Suppe warmhalten.

Kurz vor dem Anrichten Lecithin zugeben, nochmals schaumig aufmixen und in Cappuccino-Gläser abfüllen.

### Für die Jakobsmuscheln:

Salz und Currypulver gut vermengen. Jakobsmuscheln waschen, trockentupfen und mit Currysalz würzen. In Rapsöl ca. 45 Sekunden pro Seite scharf und heiß saftig braten. Jakobsmuscheln auf Holzspieße stecken, diese in oder auf Tassen verteilen.

### Für den Brotfladen:

Mehl, 60 ml Wasser, Sesam, Olivenöl und Salz gut miteinander verkneten. In Frischhaltefolie ruhen lassen.

Anschließend zu dünnen Fladen ausrollen und in einer beschichteten Pfanne ohne Öl backen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Susanne Rau am 07. Dezember 2021