

Fruchtige Curry-Rahm-Suppe mit Hähnchen-Fleisch

Für zwei Personen

2 große Hähnchenkeulen	3 Sesamstangen	1 Ananas
1 Mango	1 unbehandelte Zitrone	1 Bund Zitronenmelisse
1 EL Kokosflocken	2 EL Currypulver	1 Prise Zucker
200 ml Kokosmilch	250 ml Sahne	Butterschmalz
Salz, Pfeffer		

Zunächst die Hähnchenkeulen waschen und trocken tupfen. Anschließend die Keulen in einen Topf mit kochendem Wasser geben und circa 20 Minuten bei mittlerer Hitze kochen. Inzwischen die Ananas schälen, von dem harten Kernfleisch befreien und in Stücke schneiden. Dann die Mango schälen, von dem Kern befreien und ebenfalls in Stücke schneiden. Die Hälfte der Ananas und der Mango in einer Schüssel pürieren und zur Seite stellen. Dann die Zitronenmelisse sehr klein hacken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die übrige Ananas und Mango in die Pfanne geben und anrösten. Anschließend die Früchte zur Seite stellen. Die Hähnchenkeulen aus dem Sud nehmen und die Haut abziehen. Anschließend das Fleisch ohne Fett und Sehnen auslösen und ebenfalls zur Seite stellen. Den Hähnchensud bis auf einen halben Liter abgießen, die Kokosmilch hinzugeben und leicht köcheln lassen. Dann die geschmorten Früchte dazugeben und weiter köcheln lassen. Die pürierten Früchte unterheben und das Ganze auf kleiner Flamme warm halten. Anschließend die Kokosflocken in einer Pfanne leicht anrösten. Die Suppe mit Salz, Zucker, und Curry würzen. Die Zitrone halbieren, auspressen und anschließend einige Tropfen Zitronensaft hinzugeben. Die Sahne steif schlagen und unter die Suppe heben. Das Ganze leicht umrühren und nochmals würzen. Die fruchtige Curry-Rahmsuppe mit dem Hähnchenfleisch in tiefe Teller füllen und mit der kleingehackten Minze, den Sesamstangen und den Kokosflocken garnieren.

Marita Lautenschläger am 23. April 2013