

# Curry-Suppe, Garnelen-Mango-Spieß, Wasabi-Kokos-Schaum

**Für zwei Personen**

**Für die Currysuppe:**

400 ml Gemüsefond	1 EL Currypulver	250 ml Sahne
1 Zwiebel	2 Frühlingszwiebeln	1 Knolle Ingwer à 2 cm
1 Limette	1 Zitrone	$\frac{1}{2}$ TL Chilisalz
1 EL Butter		

**Für die Garnelen-Mango-Spieße:**

4 Riesengarnelen ohne Schale	1 Mango	3 EL Butter
$\frac{1}{2}$ EL Chilifäden	1 TL Speisestärke	2 TL Butter
Salz	Pfeffer	

**Für den Wasabi-Kokos-Schaum:**

2 TL Wasabi-Paste	200 ml cremige Kokosmilch	1 Zitrone
2 EL Sahne	1 Prise Zucker	1 Prise feines Salz

Für die Spieße Mango halbieren, das Fruchtfleisch entfernen und in vier circa drei Zentimeter breite Stücke schneiden und mit den Garnelen abwechselnd auf Spießchen stecken. Übrige Mango beiseite stellen.

Für die Suppe Frühlingszwiebeln putzen, äußere Schale entfernen und quer in feine Ringe schneiden. Ingwer schälen und fein würfeln. Zwiebeln abziehen und fein hacken. Übrige Mango würfeln. Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, Frühlingszwiebeln, Zwiebel und Ingwer dünsten und Curry circa drei Minuten mitrösten. Fond und Sahne angießen und die gewürfelte Mango circa zehn Minuten mitköcheln.

In einer Pfanne Butter aufschäumen lassen. Spieße salzen und in der Pfanne rundum anbraten. Für den Schaum Kokosmilch mit Wasabi in einen kleinen Topf geben und erhitzen. Sobald sie leicht zu dampfen beginnt und das Wasabi sich aufgelöst hat, Zitronenschale, Sahne, Salz und Zucker unterrühren und mit dem Stabmixer schaumig aufmixen.

Stärke mit kaltem Wasser glattrühren. Suppe salzen, pfeffern, mit etwas Limetten- und Zitronensaft abschmecken und mit einem Stabmixer pürieren. Mit der angerührten Stärke abbinden. Die Suppe in tiefen Tellern mit den Spießchen anrichten und mit Frühlingszwiebeln und Chilifäden garnieren und servieren.

Gerlinde Kreuzeder am 05. Juli 2016