

Cappuccino von Curry und Kokos

Für 4 Personen

3 Stangen Zitronengras	50 ml trockener Wermut	50 ml weißer Portwein
50 ml Weißwein	1 Kaffirlimettenblatt	3 Schalotten
1/2 Miniananas	50 g Mango	1 Minibanane
1 Apfel	400 ml Geflügelbrühe	1 EL Currypaste
1 EL Madras Curry-Pulver	50 ml Sahne	130 ml Kokosmilch
4 Gambas mit Schale	1 EL Olivenöl	einige Basilikumblätter
frischer Koriander		

Vom Zitronengras die äußeren harten Blätter entfernen. Wermut, Portwein, Weißwein, Zitronengrasstangen und Limettenblatt in einen Topf geben und um die Hälfte einkochen. Schalotten schälen und fein schneiden. Ananas, Mango, Banane und Apfel schälen, den Apfel entkernen und alle Früchte in gleichmäßig große kleine Würfel schneiden. Schalotten und die Früchte zum Weinansatz geben, mit Geflügelbrühe aufgießen. Currypaste und Curry zugeben und einige Minuten kochen. Dann Sahne und 30 ml Kokosmilch zugeben und nochmals etwas einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen, im Mixer pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Die Gambas schälen und den Darm entfernen. In einer Pfanne mit Olivenöl die Gambas braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Je eine Gamba mit Basilikum- und Korianderblättern auf Holzspieße stecken. Die restliche Kokosmilch in einem Topf erwärmen und mit einem Schneebesen oder Milchschaumer leicht schaumig schlagen. In vorgewärmte Gläser die Suppe gießen und den Kokosschaum obenauf gießen. Die Gambasspieße obenauf legen.

Karlheinz Hauser Montag, 19. Oktober 2009