

Cappuccino von Kokos und Curry mit Garnelen-Spieß

Für 4 Personen

1 Banane	150 g Ananas	1 Apfel
2 Schalotten	2 EL Traubenkernöl	1 Stange Zitronengras
1 TL Currypulver	100 ml Geflügelfond	600 ml Kokosmilch
Salz, Zucker	1 Limette	2 Kaffirlimettenblätter
1 Prise Piment-d'Espelette	8 Garnelen (13/15)	2 EL Olivenöl
Pfeffer		

Banane, Ananas und Apfel schälen. Vom Apfel das Kerngehäuse entfernen, von der Ananas den harten Mittelstrunk entfernen. Dann Ananas, Apfel und Banane in grobe Stücke schneiden. Schalotten schälen, würfeln und in einem Topf mit 2 EL Traubenkernöl anschwitzen. Vom Zitronengras die äußeren harten Hüllblätter entfernen, dann die Stange Zitronengras andrücken und mit dem Obst zu den Schalotten in den Topf geben. Curry zugeben, leicht mitschwitzen und alles mit dem Geflügelfond und der 500 ml Kokosmilch auffüllen. Alles aufkochen und 20 Minuten leicht köcheln lassen. Mit Salz und etwas Zucker abschmecken, das Zitronengras herausnehmen und dann pürieren und die Suppe durch ein Sieb passieren und nochmals abschmecken. Für den Schaum den Saft der Limette auspressen und mit 100 ml Kokosmilch in einen Topf geben, die Limettenblätter und eine Prise Piment d'Espelette zugeben, aufkochen, den Topf vom Herd ziehen und 10 Minuten ziehen lassen. Die Garnelen schälen und den Darm entfernen, je 2 Garnelen auf einen Holzspieß stecken und in einer Pfanne mit Olivenöl braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die durchgezogene Limetten-Kokosmilch durch ein Sieb passieren und mit dem Pürierstab schaumig aufmixen. Die Suppe in eine Kaffetasse füllen und mit einem Löffel den Schaum daraufgeben, so dass dieses wie ein Cappuchino aussieht. Den Garnelenspieß in den Cappuchino geben und sofort servieren.

Karlheinz Hauser Montag, 26. September 2011