



Timo Hinkelmans
KREATIVE KÜCHE

CAPPUCCINO VON CURRY UND ZITRONENGRAS MIT GARNELENSPIESS

ZUTATEN

(für 4 Portionen)

- 50ml** Noilly Prat
- 25ml** weißer Portwein
- 40ml** Weißwein
 - 2** Stengel Zitronengras
 - 1** Limonenblatt
 - 2** Schalotten
- 1/2** Lauchstange
- 0,3l** Geflügelfond
- 0,3l** Sahne
- 1 Esslöffel** Currypaste
- 50ml** Kokosmilch
 - 1** Apfel
 - 1/4** Ananas
 - 1/2** Banane
- 1 Bund** Blattpetersilie
- 30g** Butter
- 50g** Schlagsahne

Garnelenspieß:

- 4** Garnelen (Easypeel)
- Zitrussalz
- Cayennepfeffer
- Tempuramehl
- Frittieröl

VORBEREITUNG **30 Minuten**

ZUBEREITUNG **45 Minuten**

- 1.** Noilly Prat, Portwein und Weißwein mit dem klein geschnittenen Zitronengras und dem Limonen Blatt auf 1/3 einreduzieren.
- 2.** Mit geschnittenen Schalotten, Lauch und Geflügelfond auffüllen und 8 Minuten köcheln lassen. Dann Sahne, Currypaste und Kokosmilch zugeben und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Nebenbei den entkernten Apfel, die geschälte Ananas, und die Banane mit der Blattpetersilie im Mixer pürieren und in die Suppe geben. Alles nochmals 5 Minuten sieden lassen. Dann durch ein Haarsieb passieren und die Butter untermixen. Zum Schluss mir Currypulver würzig abschmecken.
- 3.** Die kalte Sahne steif schlagen
- 4.** Die Garnelen mit Zitrus Salz und Cayennepfeffer würzen, den Tempurateig nach Vorschrift anrühren und die Garnelen durch den Teig ziehen. Sofort ins Frittierfett (180°C) geben und knusprig ausbacken. Auf Küchekrepp ablegen.
- 5.** Zum Servieren die Suppe in Gläser füllen und je einen Löffel geschlagene Sahne daraufsetzen. Garnelen auf einen Holzspieß stecken und über das Glas legen.



Durchschnittliche Nährwerte pro Portion

155,3 kcal
2 g Eiweiß
12,0 g Fett
10,4 g Kohlenhydrate