

Suppen Rezepte

Asiatische Ananas Curry Suppe Mit Garnelen Spieß

Anzahl: 4 Portionen Gattung: Asien, Obst, Exotisch, Ananas, Curry, Fisch, Garnelen, Suppe

100 ml	Noilly Prat (trockener - französischer Wermut)	1/2	Papaya
4	Essl. weisser Portwein	4	Zweige glatte Petersilie
6	Essl. Weisswein	100 g	eiskalte Butterwürfel
2	Zitronengras (aus dem - Asien-Shop)	12	kleine Garnelen
4	Schalotten	4	Holzspiesse
1/2	Lauch	60 g	Butter
1/2 Liter	Hühnerbrühe	1	Knoblauchzehe
400 ml	Sahne	2	geh. TL brauner Zucker
1	Essl. Currypulver	2	Essl. Zitronensaft
3	Essl. Kokosflocken oder Kokosmilch	1	Essl. Korianderblättchen, gehackt
1	Apfel	1	Essl. Basilikum, gehackt
1	Ananas	2	Essl. süsse Chilisauce

Zitronengras in Stücke schneiden. Mit Noilly Prat, Portwein und Weißwein in einen Topf geben und den Wein um die Hälfte einkochen lassen. Schalotten pellen und in winzige Würfel schneiden, Lauch putzen und in Ringe schneiden. Zusammen mit der Brühe in den Topf geben und noch 5 Minuten köcheln lassen. Apfel und Papaya schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Ananas zuerst oben und unten kappen, dann auf ein Brett stellen und die Schale mit dem Messer von oben nach unten abschneiden. Alle braunen Stellen entfernen. Dann die Hälfte in Würfel schneiden und mit den Apfel- und Papayastücken, mit Sahne, Curry und Kokos zur Suppe geben. Noch mal 15 Minuten köcheln lassen. Mit dem Mixstab pürieren und durch ein Sieb passieren (muss nicht unbedingt sein, wird aber feiner). Die kalte Butter einrühren, alles aufmixen und abschmecken.

Für die Garnelenspieße die Garnelen schälen, den Kopf ablösen und den Darm entfernen, indem man sie am Rücken etwas einschneidet. Die restliche Ananas in Stücke schneiden und mit den Garnelen abwechseln auf Spieße aufspießen. Den Zucker in einem Topf schmelzen und leicht karamellisieren lassen. Butter und feingehackten Knoblauch dazugeben und unterrühren. Mit Zitronensaft und Chilisauce ablöschen und beiseite stellen. Die Spieße in einer Pfanne in Olivenöl von beiden Seiten kurz braten (höchstens zwei Minuten), dann die Sauce hinzugeben und durchschwenken. Mit den gehackten Kräutern bestreuen.

Anrichten: Die Suppe auf vier Suppentassen verteilen und jeweils einen Garnelenspieß darüber legen.