



NILS HENKEL

## **CURRY-ZITRONENGRASSUPPE**

**8 PERSONEN**

### **GARNELE IM TEMPURATEIG**

#### **Zutaten:**

- 80g Schalotten
- 40g Lauchstange, hell
- 5 Zitronengrasstangen
- 100g Noilly Prat
- 100g Weißwein
- 80g Portwein, weiß
- 1000g Geflügel- oder Gemüfefond
- 800g Kokosmilch
- 2 EL Pattaya Curry
- 1 EL Thaicurry, grün
- 1 EL Curcuma
- 1 Msp Currypaste grün
- 50g CocoTara Kokoscreme
- 100g Apfel, grün
- 100g Ananas
- 75g Banane
- 1 Birdseye Chilli
- 1 Bd Petersilie
- Salz
- 8 Wildgarnelen
- Currysatz
- 1000g Erdnußöl

#### **Tempurateig:**

- 3 EL Wasser, eiskalt
- 1 EL Weißwein
- ½ Eiklar
- 1 Msp Kurkuma
- 3 EL Tempuramehl
- 1 Pr Salz

#### **Zubereitung:**

Schalotten und Lauch fein schneiden und in Butter leicht anschwitzen. Zitronengras auch fein schneiden und zugeben, dann mit Noilly Prat, Riesling und Portwein ablöschen und um die Hälfte reduzieren. Geflügel- oder Gemüfefond auffüllen und etwa 10 Minuten köcheln lassen, dann die Kokosmilch, die Curry´s, und Curcuma zufügen und weitere 10 Minuten köcheln lassen. CocoTara mit Apfel, Ananas, Banane, Chilli und Blattpetersilie im Mixer fein pürieren und in die Suppe geben. Alles nochmals 10 Minuten köcheln lassen, durch ein grobes Sieb passieren und würzig abschmecken. Anschließend noch einmal durch ein Mikrosieb passieren.

#### **Tempurateig:**

Wasser, Weißwein, Eiklar und zerdrückten Kurkuma mit dem Tempuramehl anrühren und mit Salz abschmecken. Die Masse soll dickflüssig und nicht zu glatt verrührt sein.

#### **Anrichten:**

Die Garnelen mit Currysatz würzen und mit einer Pinzette durch den Tempurateig ziehen. Die Garnelen in heißem Erdnussöl knusprig backen und auf Holzspieße stecken. Die Suppe etwas aufschäumen und in vorgewärmte Schalen füllen. Den Spieß mit der Garnele darüber legen und servieren.