

Ananas-Curry-Suppe mit Shrimps

(4 Portionen)



Zutaten:

- 175 g Ananasstücke
- 1/4 Chilischote
- 1 EL Curry
- 250 ml Geflügelfond
- 10 g Ingwer geraspelt
- 250 ml Kokosmilch
- 125 g Shrimps
- 75 g Weißwein trocken
- 15 g Zitronengras
- 20 g Zucker
- 75 g Noilly Prat
- 12 g Olivenöl

Zubereitung:

Olivenöl erhitzen. Zitronengras, Ingwer, Ananas und Chili zugeben. Fünf Minuten ohne Farbe anschwitzen.

Mit Noilly Prat, Weißwein und Geflügelfond aufgießen und auf die Hälfte einkochen lassen.

Kokosmilch und Curry zugeben. Suppe mit dem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb passieren. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Tiefgekühlte Shrimps in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und in der heißen Suppe als Einlage servieren.