

Curry-Ingwer Suppe mit Black Tigers Spiessen



Zutaten für 12 Personen:

48 geschälte Black Tiger Crevetten
36 frische Ananasschnitze
12 Holzspiesse

Currysuppe:

100 g Butter

4 grosse Zwiebeln

4 Äpfel

3 Bananen

500 g Ananas in Stücken

50-80 g frischer geraspelter Ingwer

5 dl Weisswein

2 lt Hühnerbouillon

5 dl Kokosmilch

2dl Rahm

1 Stängel Zitronengras

etwas Currypulver je nach Schärfe und Geschmack

Zubereitung:

Zwiebeln schälen und fein schneiden.

Butter erhitzen und die Zwiebeln andünsten.

Banane, Äpfel, Ananas putzen, schälen, in kleine Stücke schneiden und zugeben.

Ingwer und Curry etwas mitdünsten und mit dem Weisswein ablöschen.

Nun Hühnerbouillon, Kokosmilch und Zitronengras (halbiert) begeben.

Die Suppe ca. 30 Minuten auf kleiner Hitze köcheln lassen und danach pürieren. Den Rahm zugeben, abschmecken und in Suppentellern servieren.

Die Holzspiesse abwechslungsweise mit den Crevetten und den Ananasschnitzen bestücken.

Diese im Olivenöl beidseitig scharf anbraten und auf der Currysuppe anrichten.