

Zitronengras-Currysuppe mit Krustentiernocken



3 Stk Zitronengras
2 Knoblauchzehen
1 TL gelbe Currypaste
Erdnussöl
100g Sellerieknolle
Ingwer
100g Karotten
Reisessig
Reiswein

400ml Geflügelbrühe
1 Stange Porree
2 grüne Äpfel
1 Banane
Thai- Basilikum
200g Garnelen
4 Jakobsmuscheln
1 Ei

Den Knoblauch und das Zitronengras zerdrücken und mit der Currypaste in einer Pfanne mit Erdnussöl anbraten. Karotten, Sellerie und Ingwer klein schneiden und mit anschwitzen. Mit Essig und Reiswein ablöschen und bei milder Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen. Porree, Äpfel und Banane klein schneiden, mit der Brühe zu dem Gemüse geben und weitere 20 Minuten köcheln lassen. Anschließend pürieren und durch ein Sieb geben.

Für die Krustentiernocken:

Garnelen und Jakobsmuscheln klein schneiden mit dem Basilikum und einem Ei in einer Schale mixen. Die Masse zu kleinen Kugeln formen und in heißem Wasser 5 Minuten ziehen lassen. Die Suppe mit den Krustentiernocken anrichten.

Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!

Kastenmeiers
FISCHRESTAURANT & CATERINGSERVICE

Tzschirnerplatz 3-5 · 01067 Dresden
0351/48 48 48 01 · www.kastenmeiers.de



brinkmeier

Dietrich Kostermeyer

Kostermeyer

Kostermeyer