



### **Curryschaumsuppe mit Garnelenspieß**

Zutaten für 4 Personen:

- + 4 Riesengarnelen
- + 4 Zitronengrasstengel
- + 2 Schalotten
- + 1 Knoblauchzehe
- + Olivenöl
- + 20g Curry
- + 0,1l Weißwein
- + 10 Safranfäden
- + 0,7l Fischfonds
- + 0,4l Sahne
- + 0,1l Creme Double
- + 50g Ingwer
- + 2 Kaffirblätter

### **Zubereitung:**

1.  
Riesengarnelen schälen, Darm entfernen und auf Zitronengrasstängel spießen.
2.  
Schalotten und Knoblauch schneiden und in Olivenöl dünsten. Curry hinzugeben und kurz mit anrösten lassen. Mit Weißwein ablöschen.
3.  
Wenn dieser um die Hälfte reduziert ist, die restlichen Zutaten dazugeben und 15 Minuten köcheln lassen, abschmecken.
4.  
Garnelen würzen, mit Olivenöl einreiben und im Ofen bei 200° garen.
5.  
Die Suppe passieren und mit den Garnelenspießen servieren.

Guten Appetit!