



Kunsthof Uznach

RESTAURANT | EVENT | CATERING

## Cappuchino von Curry und Zitronengras mit gebratener Krevette

Rezept für 6 Portionen

---

### Zutaten

150 ml	Geflügelfond	20 ml	Olivenöl
150 ml	Kokosnussmilch	6	Krevette
50 ml	Portwein weiss	10 g	Zitronengras
30 ml	Weisswein		
30 g	Schalotten		
70 g	Lauch		
7 g	Currypaste		
20 g	Zitronengras		
20 ml	Limettensaft		
20 g	geraspelte Kokosnuss		
4 g	Butter		
	Salz, Pfeffer		
150 ml	Milch		
90 g	roter Apfel		
40 g	Ananas		
45 g	Banane		
	Peterli		



Kunsthof Uznach

RESTAURANT | EVENT | CATERING

### **Zubereitung**

Portwein und Weisswein mit Zitronengras erhitzen. In Scheiben geschnittene Schalotten, Lauch und Geflügelfond hinzufügen.

Fünf Minuten köcheln lassen.

Dann Kokosnussmilch, Curry und Kokosnuss hinzufügen und weitere fünf Minuten köcheln lassen.

Die frischen Früchte schälen und mit den Petersilienblättern im Mixer zerkleinern. Dann das Fruchtpüree weitere 5 Minuten mit der Kokosnussmilch köcheln lassen. Die Suppe durch ein feines Sieb drücken, Butter und Gewürze dazugeben und das Ganze noch einmal mit einem Barmixer fein pürieren.

Die Krevetten würzen und im Olivenöl kurz anbraten.

---

**Än Guete wünscht Matthias Wüst und das Kunsthof-Team**