



Blumenkohl-Kokos-Suppe

Für 4 Personen

4 St. Zitronengras	waschen und putzen, dann auf jeden Stiel bestücken.
4 Garnelen	
700 g Blumenkohl	vom Strunk und von den Blättern befreien, in Röschen teilen.
2 Schalotten	abziehen, und würfeln.
1 Knoblauchzehe	abziehen und fein würfeln.
15 g Ingwer	fein würfeln.
1 EL Öl	Alles in andünsten, die Blumenkohlröschen zufügen und 5 min weiterdünsten. Mit würzen und mit und ablöschen und zu 1/3 einkochen lassen.
Salz	sehr fein zerschneiden und zur Suppe geben.
3 EL Noilly Prat	und
400 ml Geflügelfond	einarbeiten und alles mit einigen Spritzern und
1 St. Zitronengras	sowie
200 g Kokoscreme	würzen, aufkochen lassen und pürieren. Dann durch ein Sieb passieren.
100 ml Sahne	
Sojasoße	
gelber Currypaste	
1 TL Honig	
Öl	Die Garnelenspieße in einer heißen Pfanne in kurz von beiden Seiten braten.
100 ml Milch	erhitzen und aufschäumen. Die Suppe abschmecken, mit dem Milchschaum anrichten. Mit bestreuen und mit den servieren.
Rosa Beeren	
Garnelen-Spießen	

