

Rezept

Curry-Schaumsüppchen mit Jakobsmuscheln

Ein Rezept von Curry-Schaumsüppchen mit Jakobsmuscheln, am 26.04.2024

Zutaten

15 g frischer Ingwer	2 Schalotten
1/2 reife Mango	1 reife Banane
1/2 Baby-Ananas	2 EL Sonnenblumenöl
1-2 EL scharfes Madras-Currypulver	75 ml weißer Portwein (oder Geflügelbrühe)
250 ml kräftige Geflügelbrühe (Instant)	150 ml ungesüßte Kokosmilch (aus der Dose)
1 Limette	Salz
Pfeffer	1 Bund glatte Petersilie
2 Scheiben Toastbrot	4-6 Jakobsmuscheln (küchenfertig)
1 Ei	Salz
Pfeffer	Mehl zum Wenden
ca. 300 ml Pflanzenöl zum Ausbacken	50 g Sahne
4-6 Holzspieße	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4-6 TASSEN (JE NACH GRÖSSE) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min
Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Ingwer und Schalotten schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und klein würfeln. Banane und Ananas schälen. Von der Ananashälfte den mittleren Strunk entfernen. Banane und Ananas ebenfalls in kleine Würfel schneiden.
2. Das Sonnenblumenöl in einem Topf erhitzen. Ingwer, Schalotten und Früchte dazugeben und alles darin 1-2 Min. dünsten. Das Currypulver darüberstreuen und kurz mitdünsten. Mit Portwein, Brühe und Kokosmilch ablöschen und aufkochen. Die Suppe zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. köcheln lassen.
3. Inzwischen den Saft der Limette auspressen. Den Topf vom Herd nehmen. Die Suppe im Mixer oder mit dem Pürierstab fein pürieren, durch ein Sieb streichen und wieder in den Topf geben. Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft würzig abschmecken.
4. Inzwischen den Backofen auf 80° vorheizen. Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen. Das Toastbrot würfeln und mit der Petersilie im Mixer fein zerkleinern. Die Mischung auf einen Teller geben.
5. Das Ei in einem tiefen Teller verquirlen. Die Jakobsmuscheln waschen und trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen, dann zuerst in Mehl wenden, durch das Ei ziehen und in den Petersilien-Brot-Bröseln wenden.

6. Das Öl in einem Topf erhitzen. Die Jakobsmuscheln darin schwimmend in ca. 1 Min. knusprig backen, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen, dann im Ofen warm halten.
-
7. Die Sahne halb steif schlagen. Suppe erwärmen und die Sahne dazugeben, dann mit dem Pürierstab schaumig aufmixen. Die Suppe in kleine Tassen füllen. Die Muscheln aus dem Ofen nehmen und halbieren, je 2 Hälften auf Holzspieße stecken und die Spieße zur Suppe servieren.