



Edler Curry-Zitronengras-Cappuccino mit Jacobsmuschel-Spieß

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Etwas aus der „Sterne - Küche“ für den besonderen Anlass

Zutaten

- 8 frische Jacobsmuscheln
- 300 ml heller, kräftiger Geflügelfond
- 300 ml Sahne
- 100 ml Noilly Prat
- 50 ml Portwein
- 80 ml trockener Weißwein
- 5 gedrücktes, klein geschnittenes Zitronengrasstangen
- 2 Limonenblätter aus dem Asienladen)
- 4 Schalotten in dünnen Scheiben
- Das Weiße einer 1/2 Lauchstange in Ringen
- 1 mittelgroßer, säuerlicher Apfel, geschält, entkernt, in groben Stücken
- 2 Scheiben frische Ananas, in groben Stücken
- ½ Banane
- 4 El Kokosflocken
- 30 g Butter
- Etwas Olivenöl
- 1 Msp. grüne Currypaste

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz.

Schritt2

Zunächst den Weißwein, Noilly Prat, Portwein mit dem Zitronengras und den Limonenblättern 3 - 4 min. leise reduzieren, ausziehen lassen.

Schritt3

Die Schalotten und den Lauch dazu geben und mit dem Geflügelfond aufgießen, weitere 5 min. köcheln lassen.

Schritt4

Die Ananas, die Banane und den Apfel im Mixer oder mit dem Zauberstab pürieren und mit den Kokosflocken und der Sahne zur Suppe geben. Mit Curry nach eigenem Gusto, würzig abschmecken. Weitere 10 min. leise reduzieren lassen und durch ein Küchensieb, besser durch ein Tuch passieren.

Schritt5

Nachschmecken, mit etwas Butter noch einmal „aufixen“.

Schritt6

Die Jacobsmuscheln.

Schritt7

Trockentupfen, und mit etwas Currysalt würzen, mit etwas Zitronensaft marinieren. In heißer Butter, gemischt mit Olivenöl, bei mittlerer Hitze pro Seite 1 min. braten, leicht Farbe nehmen lassen.

Schritt8

Die Pfanne zurückziehen, keinesfalls übergaren, noch etwas durchziehen lassen. Anschließend jeweils 2 Stück auf einen kleinen Spieß stecken.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

In vorgewärmten Latte Machiatto Gläsern oder auch Tassen anrichten und den kleinen Jacobsmuschel - Spieß darüber geben.

Rezeptart: Gebundene Suppen **Tags:** ostern

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)630
- Fett (g)36

- KH (g)40
- Eiweiss (g)24
- Ballast (g)2

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/edler-curry-zitronengras-cappuccino-mit-jacobsmuschel-spiess/>