

## Zitronengrassuppe mit Black Tiger (Schlemmermenü vom Oktober 2009)

### Zutaten für 4 Personen

130	gr. Noilly Prat
50	gr. Portwein, weiss
40	gr. Zitronengras
5	gr. Butter
6	gr. Currypulver Madras
4	gr. Currypaste grün
400	gr. Geflügelfond hell oder Gemüsebouillon
250	gr. Vollrahm
40	gr. Apfel, geschält, Kerngehäuse entfernt
60	gr. Ananas frisch, geschält, Strunk entfernt
10	gr. Petersilie
10	gr. Butter
4	Stk. Riesencrevetten (Black Tiger) tiefgekühlt oder frisch, pfannenfertig wenig Zitronensaft wenig Sonnenblumenöl

### Vorbereitung

- Riesencrevetten am Vortag zum Auftauen in einer Schüssel in den Kühlschrank stellen
- Noilly Prat und weisser Portwein aufkochen und auf die Hälfte einreduzieren
- Zitronengras in feine Streifen schneiden
- Äpfel und Ananas in feine Würfel schneiden
- Petersilie fein hacken
- Butter in Würfel schneiden und kühl stellen
- Black Tiger mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen

### Zubereitung

- Zitronengras in Butter andünsten
- Currypulver und Currypaste hinzugeben und mitdünsten
- Mit der Reduktion aus Noilly Prat und Portwein ablöschen
- Mit Geflügelfond und Vollrahm auffüllen und zum Siedepunkt bringen
- 20 Minuten leicht kochen lassen und abschäumen
- Äpfel, Ananas und Petersilie dazugeben und weitere 15 Minuten leicht kochen
- Suppe mit Stabmixer mixen
- Suppe durch ein Spitzsieb passieren
- Butterflocken mit dem Schneebesen in die Suppe rühren
- Abschmecken mit Salz und Pfeffer
- Black Tiger in Sonnenblumenöl ausbraten

### Garnitur-/Serviervorschlag

Suppe in Suppenteller anrichten und den gebratenen Black Tiger auf den Tellerrand legen. Mit gehacktem Kerbel granieren.

### Anmerkung

Die Black Tiger können nach dem Braten auf kleine Holzspiesse aufgestochen werden, ermöglicht einen besseren und saubereren Verzehr.