

Rezept für Zitronengras-Cappuccino

Für 4 Personen

Zutaten

- 200 g Schalotten
- 300 g Lauch (grüner Teil)
- 1l Kokosmilch
- 300 ml Hühnerbouillon
- 2 Limetten
- 1 Esslöffel grüne Currypaste
- 3 Esslöffel Fischsauce
- 3 Stängel Zitronengras in feinen Scheiben
- 6 Limettenblätter
- 1 Stück Ingwerwurzel
- 2 Knoblauchzehen in Scheiben
- 300 ml Vollrahm
- Weisswein zum Ablöschen
- Weisser Portwein zum Abschmecken
- Salz & Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitung

Schalotten, Lauch und Knoblauch in einem Topf anschwitzen. Das Zitronengras, die Limettenblätter sowie zwei Messerspitzen Ingwer in den Topf geben und fünf Minuten mit anschwitzen lassen; mit Weisswein ablöschen. Anschliessend Kokosmilch, Hühnerbouillon, Fischsauce und Currypaste dazugeben und 30 Minuten kochen lassen. Sobald die Suppe fertig gekocht ist, mixen und durch ein feines Sieb passieren. Die Rückstände gut ausdrücken, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren mit dem Limettensaft und einem Schuss weissem Portwein abschmecken und aufschäumen. Tipp: Wenn die Suppe zu flüssig ist, kann sie mit kalt angerührter Maizena andickt werden.

