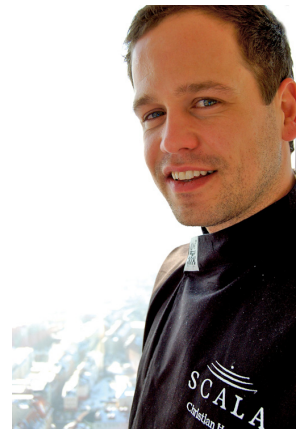


Chefkoch-Rezept

Indische Hühner-Curry-Suppe
mit Cocosphuma

SCALA
DAS TURM-RESTAURANT



von Chefkoch
Christian Hempf
www.scala-jena.de

Zutaten für die Suppe:

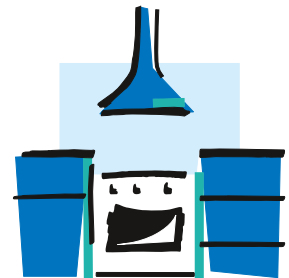
1 Ananas
3 Äpfel z. B. Boskop
4 Bananen
3 Zwiebeln
2 EL Curry
1 TL Kurkuma
1 TL Tandooripaste
1 Liter Hühnerbrühe
1 Liter Cocosmilch
Salz

Zutaten für das Esphuma:

200 ml Cocosmilch
100 ml Schlagsahne
50 ml Cocossirup

Zubereitung:

- Ananas, Äpfel und Bananen schälen und in kleine Würfel schneiden
- Zwiebeln schälen sowie ebenfalls in Würfel schneiden und in etwas Olivenöl glasig andünsten
- die Fruchtwürfel dazugeben und ebenfalls mit andünsten
- alles mit der Tandooripaste und dem Curry würzen
- mit Cocosmilch und Hühnerbrühe aufgießen und etwa 10 Min. köcheln lassen
- sodann alles mit einem Pürierstab (Zauberstab) pürieren
- zum Schluss mit Salz abschmecken
- für das Esphuma alle Zutaten in einen Sahnesiphon geben, mit Gas füllen und auf die Suppe eine Cocoshaube geben sowie mit Sesam und Koriander garnieren



Peter Persch
... die Küche!

Donnershag 4 • 36205 Sontra
Telefon 056 53 9194 90
www.persch-die-kueche.de

Peter Persch ... die Küche! wünscht Ihnen einen guten Appetit!