

# Scharfe Zitronengrassuppe



- 5 Schalotten (fein gewürfelt)
- 40 g Butter
- 300 g Zitronengras (fein geschnitten und geklopft)
- 1 EL Madras-Currypulver
- 80 g Graved Lachs (gewürfelt)
- 100 ml trockener Sekt
- 80 ml Noilly Prat (tr. Wermut)
- 1 l Geflügel- oder Gemüfefond
- 200 g Kochsahne (ersatzweise fettreduzierte Schlagsahne)
- Salz, Pfeffer aus der Mühle Cayennepfeffer,
- Saft von 1 Zitrone
- 12 Flusskrebsschwänze (küchenfertig)
- 1 Bund Koriander (Blätter abgezupft),
- Öl zum Frittieren,
- 40 g kalte Butter
- 300 g Magermilch (heiß aufgeschäumt)

## Zutaten für 4 Personen

1. Schalotten in Butter glasig dünsten. Zitronengras begeben, kurz aufkochen. Mit Curry bestäuben und diesen kurz mit andünsten. Lachs dazugeben, mit trockenem Sekt und Noilly Prat ablöschen und die Flüssigkeit vollständig einkochen lassen. Fond und Halbrahm auffüllen und um ein Drittel einkochen lassen. Suppe durch ein Sieb gießen, mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken.
2. Flusskrebse in kochendem Salzwasser 2 Minuten garen, in Eiswasser abschrecken und die Schwänze ausbrechen. Jeweils den Darm entfernen und das Fleisch in kleine Stücke schneiden.
3. Korianderblätter im 160 Grad heißen Öl knusprig frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen

Kurz vor dem Servieren Suppe noch einmal aufkochen, kalte Butter in Stückchen untermixen. Krebsfleisch in vorgewärmte Cocktailgläser verteilen, mit Suppe auffüllen, den heißen Milchschaum darauf setzen. Mit frittierten Korianderblättern ausgarnieren.

Pro Portion ca. 345 kcal / 16 g Kohlenhydrate / 10 g EW / 22,5 g Fett