

Zitronensuppe mit Seeteufel

Vorspeise 4 P. Hauptgericht 2 P.

7 Stängel Zitronengras
1 roter Peperocino
1 Schalotte
1 Stck. Lauch 5cm
2 Scheiben Ananas
1/2 Banane
1/4 Apfel
15g Butter
1 TL Currypulver mild
1/2 TL Maisstärke
1 EL Sherry
0,4 dl Weisswein
3 dl Geflügelfond
0,4 dl Kokosmilch
1,25 dl Rahm
Salz Pfeffer
200g Seeteufel in 4 Medaillons
1 EL Erdnussöl

Vier Zitronengrasstängel beiseite legen. Rest in Stücke schneiden. Peperocino halbieren, entkernen und grob schneiden. Schalotte hacken. Lauch und Früchte nicht zu fein schneiden. Alle Vorbereiteten Zutaten in der Butter dünsten. Mit Curry und Stärke bestäuben und kurz mitdünsten.

Mit Sherry, Wein und Fond ablöschen. Aufkochen. Kokosmilch zugeben und alles ungedeckt 10 Min. kochen. Durch ein Sieb abgiessen. Zurück in die Pfanne geben.

Rahm zur Suppe geben. Ein kochen, bis die Suppe etwas bindet. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Seeteufel auf die 4 Zitronengrasstängel stecken.. Fisch mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Grillpfanne erhitzen.

Seeteufel auf beiden Seiten je 2-3 Min. abbraten. Suppe in vorgewärmten Schalen anrichten.

Seeteufel hineinlegen

Sofort servieren.

Nach belieben mit Peperonciniöl beträufeln.

Zubereitungszeit 20 Min.
