



Curryrahmsüppchen mit Ingwer und Zitronengras Blätterteig-Sesam-Knusperstange

Curryrahmsüppchen

30 g Butter	in einer Pfanne erwärmen
1 Apfel	schälen, Kerngehäuse entfernen, in Scheiben schneiden
1 Banane	schälen, in Scheiben schneiden, zusammen mit dem Apfel andünsten
1 kleiner Stängel Zitronengras	fein schneiden, dazu geben
wenig frischer Ingwer	dazu reiben, mitdünsten
1 EL Mehl	
1 EL Currypulver	
1 TL Kurkuma	beigeben, kurz anrösten
4 dl Kokosmilch	
4 dl Hühnerbouillon	aufgiessen, 15 Minuten köcheln lassen, mit dem Mixstab sehr gut pürieren, anschliessend durch ein feinmaschiges Sieb in eine frische Pfanne streichen
Salz, Pfeffer aus der Mühle	abschmecken
1 dl Rahm	steif schlagen, damit die angerichtete Suppe garnieren
wenig Curry	über die Rahmhaube streuen
1 EL Mandeln oder Kokosraspeln	in einer beschichteten Pfanne ohne Fett leicht anrösten, über die Suppe streuen

Blätterteig-Sesam-Knusperstange

½ Blätterteig rechteckig	auf der Arbeitsfläche auslegen
1 Ei	verquirlen, den Blätterteig damit bestreichen
2 EL schwarze Sesamsamen	über dem Teig verteilen, mit dem Teigrädchen in ca. 2 ½ cm breite Streifen schneiden und spiralförmig drehen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Bei ca. 220° C während ca. 12-15 Minuten backen