

Rezept für 4 Portionen

Mehr Infos zu gesunden Pflanzen auf  
[www.superfood-pflanzen.ch](http://www.superfood-pflanzen.ch)

grüne  
tuume



# Yacon Thaicurry- Süppchen

Yacon ist ein neues Wurzelgemüse, mit dem man traumhafte Gerichte herstellen kann. Hier präsentieren wir Ihnen ein Yacon Thaicurry-Süppchen mit Panko Black-Tiger Riesencrevette.

## Suppe

- 1–2 EL Rote Currypaste –  
Menge je nach gewünsch-  
ter Intensität
- 2 dl Bouillon
- 2–3 Stk Yacon geschält und in  
grobe Würfel geschnitten
- 3 dl Kokosmilch
- evt. Roux oder Maizena  
Salz

1. Bouillon und Yacon kochen bis der Yacon weich ist
2. Currymix und Kokosmilch dazu und nochmals durchkochen
3. Mit Roux oder Maizena nach Belieben abbinden
4. Abschmecken
5. Im Mixer oder mit dem Stabmixer pürieren
6. Falls erwünscht durch ein feines Sieb passieren
7. Vor dem Servieren nochmals kurz mit dem Stabmixer aufschäumen

## Riesencrevette

- 4 Stk Black-Tiger Riesencrevetten
- Huuswürz oder Salz &  
Pfeffer
- Spritzer Worcestershiresauce
- Spritzer Zitronensaft
- 2 Eier
- Mehl
- Panko-Paniermehl
- 4 Stk Zitronengrassstengel zum  
aufspießen

1. Riesencrevetten würzen und mit Zitronensaft und Worcestershiresauce kurz marinieren
2. Dann im Mehl wenden
3. Durch das verquirlte Ei ziehen
4. Im Panko-Paniermehl wenden
5. Bei 180 °C goldbraun frittieren
6. Auf den Zitronengras-Spiess aufspießen und auf die Suppentasse legen (sollte nicht mit der Suppe in Berührung kommen sonst verliert sie den Knusper!)

Rezept by Marxer's Kochkünste, Buchs SG | [www.marxers.ch](http://www.marxers.ch)

Ihr Gärtner in Ihrer Nähe ...  
[www.ihr-gaertner.ch](http://www.ihr-gaertner.ch)