



GEEISTE MANGO-CURRY-CREME MIT KRABBen

Zutaten:

500ml Rinderfond
4 Pimentkörner
1 Gewürznelke
1 Zimtstange
1 reife Mango (ca. 300g)
1 EL Curry Madras
Zitronenpfeffer
Gemahlener Ingwer
2 EL Zitronensaft
200g Tiefseekrabben (TK)
2 EL gehackte Minze
Etwas geriebene Zitronenschale

Zubereitung:

Pimentkörner, Gewürznelken, die Zimtstange und die Pfefferkörner in die Flüssigkeit geben und 10 Minuten köcheln lassen. Zimtstange und Gewürznelken herausnehmen. Die Mango schälen und vom Kern befreien. Zusammen mit der Brühe und Currypulver, sowie Zitronenpfeffer, Ingwer und Zitronensaft im Mixer fein pürieren. Die nur angetauten Krabben sowie die gehackte Minze und etwas Zitronenschale unterziehen und mit Salz abschmecken. Kalt stellen und kurz vor dem Servieren noch einmal durchrühren. Mit Minzblättchen garnieren.