

Currysuppe



Zutaten

- 1 Zwiebel, klein
- 80 g Lauch
- 0.5 Banane, klein, normal, ersatzweise 1 Mini-Banane
- 0.5 Apfel, klein
- 0.5 Esslöffel Butter
- 1.5 Esslöffel Currypulver, Madras
- 0.5 dl Noilly Prat, ersatzweise halb Weisswein/halb trockener Sherry
- 3 dl Gemüsebouillon, ersatzweise Hühnerbouillon
- 1 dl Rahm
- 1 Eigelb
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- 0.5 Bund Schnittlauch

Die Zubereitung

1 Die Zwiebel schälen und fein hacken. Den Lauch rüsten und in dünne Ringe schneiden. Die Banane und den Apfel schälen und würfeln.

2 In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Die vorbereiteten Zutaten darin 2–3 Minuten andünsten. Den Curry darüber stäuben und kurz mitdünsten, damit er sein Aroma entfalten kann. Mit dem Noilly Prat oder der Weisswein-Sherry-Mischung ablöschen, die Bouillon dazugießen und die Suppe zugedeckt etwa 15 Minuten leise kochen lassen.

3 Inzwischen den Rahm halb steif schlagen. 2 Esslöffel Rahm beiseitestellen. Das Eigelb unter den restlichen Schlagrahm rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kühl stellen.

4 Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

5 Die Suppe mit dem Stabmixer möglichst fein pürieren.

6 Unmittelbar vor dem Servieren die Suppe nochmals aufkochen. Die Rahm-Ei-Mischung in die kochend heisse Suppe rühren und nur noch gerade kurz vor den Siedepunkt bringen. Die Suppe darf auf keinen Fall kochen, sonst gerinnt das Eigelb. Die Suppe vom Feuer ziehen und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. In vorgewärmten Suppentellern anrichten, den beiseitegestellten Rahm auf die Suppe geben und mit einer Gabel zu Schlieren verziehen. Die Suppe mit dem Schnittlauch bestreuen und sofort servieren.