

Curryschaumsuppe

-



Zutaten

20g Butter
160g Frühlingszwiebeln
60ml Weißwein
800ml Gemüsebrühe
4EL Curry, scharf
Honig
Salz, fein
Pfeffer, weiß, gemahlen
200g Crème fraîche
120g Aprikosen
Zucker, braun
frische Minze

Die Butter in einen Topf geben, die Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe schneiden. Die Zwiebeln in der Butter anschwitzen, nach etwa 5 Minuten mit dem Weißwein und der Gemüsebrühe ablöschen. 10 Minuten bei kleiner Hitze kochen lassen.

Die Suppe mit Curry, Honig, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Aprikosen waschen, trocknen, entkernen und in Spalten schneiden. Anschließend die Aprikosen in etwas Butter leicht anbraten, wenden, den Zucker dazu geben und karamellisieren.

Die Currysuppe nochmals aufkochen und die Crème fraîche unterziehen. Die Suppe anrichten, die karamellisierten Aprikosen in die Mitte der Suppe legen und mit etwas frisch geschnittener Minze dekoriert servieren.