Currysuppe mit Eglifilets

Säuerlicher Apfel gibt der Currysuppe eine fruchtige Note. Sie wird mit Zwiebel und Noilly Prat gekocht und fein püriert. Die mit Salz und Pfeffer gewürzten und mit etwas Zitronensaft marinierten Eglifilets werden danach in der Suppe gegart. Zum Schluss wird der Suppe eine Liaison eingerührt, das ist mit Rahm verquirltes Eigelb, das sorgt für eine leichte Bindung und verleiht der Suppe eine seidige Konsistenz und sorgt nebenbei auch für eine schöne Farbe der Suppe.

Zutaten (2 Teller)

15g	Tafelbutter
30g	Zwiebel
1El	Curry mild
1/2	säuerlicher Apfel, ca. 60g
5cl	Noilly Prat
4dl	Hühnerbouillon
100g	Eglifilets
8cl	Vollrahm
1	Eigelb
	Salz und Pfeffer
	Zitronensaft

Zubereitung

Eglifilets zu löffelgerechten Stücken schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Zitronensaft beträufeln und vermischen. Eine halbe Stunde ziehen lassen.

Zwiebel hacken, Apfel ohne zu schälen zu kleinen Würfelchen schneiden.

Tafelbutter aufschäumen lassen, er darf dabei auch leicht braun werden, das gibt einen feinen nussigen Geschmack. Zwiebel zugeben und glasig dünsten. Curry zugeben und

kurz anrösten. Apfel zugeben und mit Noilly Prat ablöschen. Bouillon zugiessen und die Suppe 25 Minuten leicht köcheln lassen.

Suppe in ein hohes Gefäss geben, mit dem Stabmixer fein pürieren und zurück in die Pfanne geben.

Eglifilets zugeben und 5 Minuten leicht köcheln lassen. Herdplatte ausschalten. Eigelb und Rahm miteinander verquirlen und sobald die Suppe nicht mehr köchelt in die Suppe einrühren (ist die Suppe zu heiss, flockt das Eigelb aus. Vor dem Anrichten, die Suppe 2-3 Minuten ziehen lassen.

0,4
0,3
0,2
0 1