

Scharfe Apfel-Curry-Suppe mit Avocado und Garnelen

Für 2 Personen

3 süße Äpfel	5 Riesen-Garnelen	3 Schalotten
1 Avocado	2 Zitronen	1 Muskatnuss
2 EL Mandelblättchen	4 EL Crème-fraîche	1 TL Kurkuma
1 EL Sambal-Oelek	1 TL Curry	500 ml Gemüsfond
Zucker	Olivenöl	Salz
Pfeffer, schwarz		

Die Äpfel schälen, halbieren und vom Kerngehäuse befreien. Anschließend in kleine Würfel schneiden. Die Schalotten abziehen und fein hacken. Die Avocado halbieren, entkernen und in Scheiben schneiden. Die Zitronen halbieren und auspressen. Den Zitronensaft über die Avocado geben. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Äpfel und Schalotten darin anschwitzen. Das Curry, das Kurkuma und Sambal Olek unterrühren und mit dem Gemüsfond ablöschen. Die Muskatnuss reiben und je nach Geschmack zu geben. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und anschließend pürieren, Die Garnelen von Schale und Darm befreien. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Garnelen scharf anbraten. Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Die Avocados und die Garnelen zu der Suppe geben und auf tiefen Tellern servieren. Die Mandelblättchen über die Suppe streuen und jeweils mit zwei Esslöffeln Crème-fraîche garnieren.

Alwin Dannerbauer am 27. Juli 2010