

Apfel-Curry-Suppe mit Krabben

Für zwei Personen

100 g Krabben	1/2 Ciabatta	1 Tomate
2 säuerliche Äpfel	1 unbehandelte Zitrone	1 unbehandelte Orange
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	1 Ingwerwurzel
1 EL Butter	1 EL Sahne	750 ml Hühnerfond
1 EL Olivenöl	1 EL mildes Madras-Curry-Pulver	Meersalz, Pfeffer

Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Stücke schneiden. Die Schalotte und den Knoblauch abziehen und fein schneiden. In einem Topf mit der Butter und dem Olivenöl zerlassen und darin die Schalotten-, Knoblauch- und Apfelstücke anschwitzen. Anschließend mit dem Curry bestreuen und sorgfältig umrühren, bis alles von einer gelben Schicht überzogen ist. Den Hühnerfond dazu gießen und bei milder Hitze zwischen zwölf und 18 Minuten köcheln lassen. Die Apfelstücke sollen dabei völlig zerfallen. Das Ganze pürieren. Die Zitrone und die Orange auspressen. Den Ingwer schälen und reiben. Von der Orange und der Zitrone einige Zesten reißen. Die Suppe mit dem Meersalz, etwas Pfeffer, Ingwer und einem Teelöffel Orangensaft und Zitronensaft sowie den Zesten abschmecken. Anschließend die Sahne unterziehen. Die Krabben waschen und trocken tupfen. Ein paar Scheiben vom Ciabatta schneiden und diese in einer Pfanne anrösten. Die Tomate vom Strunk befreien und in Würfel schneiden, salzen und pfeffer. Anschließend die Tomatenwürfel über das Brot geben. Die Apfel-Curry-Suppe mit den Krabben in tiefen Tellern anrichten, mit den Ciabatta-Scheiben garnieren und servieren. Lachs-Roulade mit dem Feldsalat auf Tellern anrichten, mit dem Balsamicoglace garnieren und servieren.

Peter Kürschner am 13. November 2012