

Aprikosen-Curry-Soße

Für 4 Personen

1 Chilischote, rot	200 ml Aprikosensaft	200 ml Weißwein
2 TL Currypulver	1 TL Speisestärke	100 g Butter, kalt
1 Limette	6 Aprikosen	Salz

Die Chilischote der Länge nach halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Die Aprikosen halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Den Aprikosensaft mit Weißwein, Currypulver und den Chilistreifen aufkochen. Die Aprikosen zugeben und fünf Minuten köcheln lassen. Anschließend mit etwas in kaltem Wasser angerührter Stärke leicht binden, vom Herd nehmen und stückchenweise die kalte Butter unterrühren. Die Limette halbieren und auspressen. Die Soße mit Salz und etwas Limettensaft abschmecken.

Johann Lafer am 26. Juni 2010