

Karotten-Ingwer-Suppe mit karamellisierten Apfel-Spalten

Für 2 Personen

125 g Karotten	1 Zwiebel	1 kleine Strauchtomate
1 rotbackiger Apfel	1 Knoblauchzehe	40 g kalte Butter
400 ml Gemüsefond	100 ml Schlagsahne	20 g Ingwer
2 TL Puderzucker	1 Prise milder Curry	1 Prise Korianderkörner
1 Prise Pimentkörner	1 Prise schwarze Pfefferkörner	1 Prise zerstoßene Zimtsplitter

Die Karotten schälen, die Zwiebel abziehen und halbieren. Die halbe Zwiebel mit den Karotten und der Tomate klein schneiden. In einem Topf einen Teelöffel Puderzucker bei milder Hitze hell karamellisieren, das Gemüse dazugeben und darin anschwitzen. Mit dem Gemüsefond aufgießen und das Gemüse etwa 20 Minuten leise köcheln lassen. Den Apfel vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Den Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Den Ingwer schälen und sehr fein hacken. Zwei Spalten des Apfels schälen, klein schneiden und mit dem Ingwer, zwei Knoblauchscheiben und dem Curry in die Suppe geben. Die Korianderkörner, Piment, die Pfefferkörner und die Zimtsplitter zermörsern und die Suppe damit zusätzlich würzen. Die Sahne und 30 Gramm der Butter zur Suppe geben und alles mit dem Stabmixer pürieren. In einer Pfanne den übrigen Puderzucker bernsteinfarben karamellisieren. Die restlichen Apfelspalten einlegen, die restliche Butter hinzufügen und die Spalten darin von beiden Seiten hell anbraten. Die Suppe mit einem Stabmixer aufschäumen, auf Tellern anrichten und mit den Apfelspalten garnieren.

Alfons Schuhbeck am 24. Februar 2011