



Cappuccino von Curry & Vanille

Je nach Tassengröße 6-8 Portionen.

Zutaten

500 ml Apfelsaft
250 ml Geflügelfond
100 g Butter
250 ml Sahne
2 Schalotten
1 ½ EL FUCHS Curry Goldelefant
1 großer säuerlicher Apfel
Mark von ½ FUCHS Vanilleschote
Wenig Speisestärke
2 EL Austernsauce
100 ml fettarme Milch zum Aufschäumen



Zubereitung

Den Apfelsaft in einem Topf aufkochen und zur Hälfte (250 ml) einkochen.
Die Schalotten schälen und in grobe Stücke schneiden.
Apfel schälen, Kerne entfernen und ebenfalls in grobe Stücke schneiden.

Butter in einen Topf geben, erhitzen, Schalotten- und Apfelstücke zugeben und 5 Minuten dünsten.
Curry, die ausgekratzte Vanille-Schote zugeben und 1 Minute dünsten.
Geflügelfond, reduzierten Apfelsaft und Sahne eingießen, aufkochen und 5 Minuten bei mittlerer Hitze kochen, dabei gelegentlich umrühren.
Die Vanilleschote entnehmen.
Anschließend die Suppe mit einem Pürierstab oder Mixer fein pürieren, durch ein feines Sieb geben, erneut aufkochen und mit wenig angerührter Speisestärke leicht binden.
Austernsauce und Vanillemark zugeben.

Milch aufschäumen.
Suppe in heiße Tassen einfüllen und kurz vor dem Servieren den Milchschaum aufsetzen.

Serviervorschlag:

Tasse auf großen Essteller stellen und 2 gebackene Riesengarnelen am Spieß anlegen.