

Fenchel-Curry-Suppe mit Bratwürsteln

Für 2 Personen

4 Nürnberger Rostbratwürstchen	1 kleine Fenchelknolle, 200 g	1 unbehandelte Orange
1 Knoblauchzehe	20 g Ingwer	400 ml Gemüsefond
100 ml Schlagsahne	2 EL kalte Butter	1 EL braune Butter
5 Gewürzfenchelkörner	1 TL mildes Curry	mildes Chilipulver
1 EL Pflanzenöl	Salz	

Den Fenchel putzen, halbieren, waschen und samt Strunk in dünne Scheiben schneiden. Das Fenchelgrün für später aufbewahren. Den Fenchel in dem Fond mit den Fenchelkörnern knapp unter dem Siedepunkt etwa 15 Minuten ziehen lassen, bis er weich ist. 1/3 des Fenchels als Einlage herausnehmen und beiseite stellen. Die Sahne zur Suppe geben und mit der Butter und der braunen Butter pürieren. Den Knoblauch abziehen, den Ingwer schälen und beides in Scheiben schneiden. Die Orangenschale abreiben. Anschließend eine Ingwerscheibe mit dem Curry hineinrühren, einige Minuten ziehen lassen, mit einer Messerspitze Orangenabrieb, Salz und dem Chili abschmecken und durch ein Sieb passieren. Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Bratwürste bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldbraun anbraten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Suppe mit einem Stabmixer erneut aufschäumen. Die Suppe mit der Einlage auf Tellern anrichten und mit dem Fenchelgrün und den Bratwürsteln garnieren.

Alfons Schuhbeck am 26. November 2010