

Curry-Suppe mit Austern

6 Austern
4 Schalotten, in Streifen geschnitten
1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
1/4 l Weißwein
1/4 l Fleischbrühe
1 Bund Suppengemüse
20 g Curry
2 Stangen Zitronengras
1 Limette
Butter
Pfeffer

Schalotten und Knoblauch in Butter braun dünsten und mit Fleischbrühe und Wein auffüllen und gut durchkochen. Das Suppengemüse in grobe Stücke schneiden, zur Brühe geben und ca. 20 Minuten kochen lassen. Zitronengras klein schneiden, zwei ca. 10 Pfennig große Stücke Limettenschale abschneiden.

Die Austern öffnen und das Wasser auffangen. Die Austern mit einem Messer aus der Schale lösen. Zitronengras, Limettenschale, Curry, etwas Pfeffer und Austernwasser in die Brühe geben und ca. 5 Minuten gut durchkochen. Anschließend die Brühe durch ein Sieb passieren.

Die ausgelösten Austern in die passierte Suppe geben und noch einmal aufkochen. Das Austernfleisch mit einem Schaumlöffel herausnehmen und klein schneiden. Einen Esslöffel Butter unter die Suppe mixen.

Die Suppe anrichten und die Austern einlegen.