



Kochclub Pot-au-Feu

Geflügelcremesüppchen

mit Thaicurryschaum, Currystange

ZUTATEN

8 kleine Portionen

GEFLÜGELCREMESUPPE

- 2 Zwiebel, geschält, gehackt
- 2 Lauchstange, das weisse Ende in feine Streifen geschnitten
- 2 Karotte, geschält, fein gewürfelt
- 2 Kartoffel, mehlig kochend, geschält, fein gewürfelt
- 1 Lt Geflügelfond
- 4 dl Vollrahm
- 2 Lorbeerblätter
- Bratbutter, zum Andünsten
- Salz, Pfeffer aus der Mühle



THAICURRYSCHAUM

- 2 TL gelbe Thaicurrypaste
- 2 dl Halbrahm
- 2 dl 3,5% fette UHT Milch

BLÄTTERTEIG CURRYSTANGEN

- 1 Pck. Blätterteig, rechteckig
- 1 Eigelb
- ½ TL Currypulver
- 1 TL Fleur de Sel



Kochclub Pot-au-Feu

ZUBEREITUNG

GEFLÜGELCREMESUPPE

- Die Bratbutter erhitzen, nacheinander die Zwiebel, den Lauch, die Karotte und die Kartoffel hinzugeben und leicht andünsten. Mit dem Geflügelfond auffüllen und 20 Minuten mit dem Lorbeerblatt köcheln.
- Das Lorbeerblatt entfernen und die Suppe mit dem Stabmixer pürieren
- Mit dem Rahm aufgiessen, noch einmal 10 Minuten köcheln und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

THAICURRYSCHAUM

- Die Thaicurrypaste mit dem Halbrahm aufkochen, 10 Minuten ziehen lassen, den Rahm durch ein feines Sieb abgiessen und erkalten lassen.
- Kurz vor dem Servieren die Milch hinzugeben, auf 60°C erhitzen und mit dem Stabmixer aufschäumen.

BLÄTTERTEIG-CURRYSTANGEN

- Den Backofen auf 180°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den gekühlten Teig auf dem Papier auswallen.
- Das Ei mit dem Currypulver und dem Fleur de Sel verquirlen und mit einem Pinsel auf den Blätterteig streichen.
- Den Teig mit einem scharfen Messer in feine Streifen schneiden und die Teigstreifen in Spiralförmigkeit drehen.
- Circa 10 Minuten backen und auskühlen lassen.
- Die Currystangen lassen sich gut aufbewahren und eignen sich hervorragend als Apérogebäck.

ANRICHTEN

Die Suppe portionenweise in Gläser füllen und mit dem Schaum auffüllen und mit den Blätterteig-Currystangen servieren.