

1 Walnuß-Creme-Suppe

600 g Walnuskerne
5 Zwiebeln
75 g Butter
4 EL Mehl
2 l Kalbsfond
375 ml Schlagsahne
Pfeffer
Salz
1 Prise Zucker
1 paar Tropfen Worcestershiresauce
1 paar Tropf Limettensaft
6 frische Feigen

-
1. Walnuskerne grob hacken, Zwiebeln fein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen, Walnüsse und Zwiebeln darin unter Wenden glasig dünsten. Mit Mehl bestäuben und anschwitzen. Kalbsfond und Sahne zugießen und 10 Minuten bei milder Hitze kochen.
 2. Die Suppe mit dem Schneidstab fein pürieren und durch ein Haarsieb streichen. Mit Pfeffer, Salz, Zucker, Worcestershiresauce und Limettensaft würzen.
 3. Die Feigen in schmale Scheiben schneiden. Suppe in Teller füllen, mit den Feigenscheiben garnieren und servieren.