

Tomaten-Suppe mit Riesen-Garnelen und Krupuk

Für 2 Personen

6 Riesen-Garnelen, roh	250 ml Tomaten, passiert	4 Krupuk
2 Kirschtomaten	1 Zwiebel, klein	2 Zehen Knoblauch
1 Bund Petersilie, glatt	Olivenöl	Salz
Pfeffer, schwarz		

Die Zwiebel und die Knoblauchzehen abziehen und fein würfeln. Die Hälfte des Knoblauchs und die Zwiebelwürfel in etwas Olivenöl glasig anschwitzen. Anschließend die passierten Tomaten dazu geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilie zupfen, fein hacken und bis auf etwas Petersilie zur Dekoration alles zu der Suppe geben und aufkochen lassen. In einer Pfanne mit heißem Olivenöl drei Metallringe verteilen. Den Parmesan reiben, in die Ringe geben und von beiden Seiten anbraten. Anschließend die Parmesanchips heraus nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Währenddessen die Garnelen vom Kopf und Rückenpanzer befreien und entdarmen. Die Garnelen waschen, trocken tupfen und in etwas Olivenöl mit dem restlichen Knoblauch rundum anbraten. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kirschtomaten vom Blütenansatz befreien und in Scheiben schneiden. Die Garnelen auf Holzspieße stecken und mit der Tomatensoße anrichten. Das Gericht mit der restlichen Petersilie und den Tomatenscheiben garnieren.

Mae-Ling Richter-Matthies am 22. Dezember 2009