

Gurken-Basilikum-Suppe mit Scampi

Für 2 Personen

100 g Scampi, mit Schale	1 Gurke	400 ml saure Sahne
1 Zitrone, unbehandelt	0,5 Bund Basilikum	2 EL Paprikapulver, edelsüß
Zucker	Olivenöl	Salz
Pfeffer, schwarz		

Die Scampi am Rücken längs einritzen und von Schale und Kopf befreien. Den Darm anschließend entfernen und das Ganze waschen und trocken tupfen. Die Gurke schälen und der Länge nach halbieren. Das Fruchtfleisch mit einem Löffel entfernen. Dreiviertel der Gurkenhälften in grobe Stücke schneiden, das restliche Viertel in kleine Stücke schneiden und beiseite legen. Die Basilikumblätter abzupfen und klein hacken. Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Die groben Gurkenstücke, das Basilikum und die saure Sahne in ein hohes Gefäß geben und pürieren. Das Ganze mit Salz, Zucker, Pfeffer und dem Zitronensaft würzen. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Scampi mit dem Paprikapulver goldbraun anbraten. Die Suppe auf einem Teller anrichten. Die kleinen Gurken und die Scampi hinzufügen. Mit drei Basilikumblättern dekorieren.

Amanda Kächter am 29. Dezember 2009