

Überbackene Shrimps-Suppe und gefüllte Teigtaschen

Für 2 Personen

300 g Garnelen, klein, mit Schale	200 g Schabefleisch	100 g Blattspinat, frischer
100 g Champignons, braune	3 Strauchtomaten	2 Gemüsezwiebeln
2 Schalotten	6 Zehen Knoblauch	200 g Mozzarella
100 g Schafskäse	2 Eier	2 Lagen Yufka
1 TL Senf, mittelscharf	1 L Rinderfond	0,5 L Weißwein, Silvaner
20 ml Chilisoße, mittelscharf	1500 ml Sonnenblumenöl	0,5 Bund Dill
0,5 Bund Schnittlauch	1 Bund Basilikum	türkische Gewürzmischung
Pfeffer, schwarz	Salz	

Einen Liter Sonnenblumenöl in der Friteuse erhitzen und den Backofen auf 180 Grad Grillstufe vorheizen. Die Garnelen schälen, entdarmen, waschen und trocken tupfen. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Die Tomaten mit heißem Wasser übergießen, mit kaltem Wasser abschrecken, anschließend die Haut abziehen, entkernen und würfeln. Eine Zwiebel und vier Knoblauchzehen abziehen und in feine Würfel schneiden. Einen Esslöffel Sonnenblumenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln und den Knoblauch darin anrösten und anschließend die Champignonscheiben und die Tomatenwürfel hinzufügen. Alles mit dem Rinderfond und dem Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Den Mozzarella in Scheiben schneiden. Die Garnelen in die feuerfesten Keramikschalen geben, die fertige Gemüsesuppe darüber geben und mit dem Mozzarella belegen. Die Schalen auf einem Gitter in den Backofen stellen und garen, bis der Käse geschmolzen und leicht gebräunt ist. Zwei Knoblauchzehen, die Schalotten und die zweite Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Den Spinat waschen und verlesen. Den Schafskäse in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Würfel einer Schalotte, der halben Zwiebel und die Knoblauchzehen in einer Pfanne mit Sonnenblumenöl erhitzen. Den Spinat hinzufügen und kurz mit andünsten. Anschließend alles zum Schafskäse in die Schüssel geben, vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Dill, den Schnittlauch und den Basilikum zupfen und ein paar Kräuter zum Garnieren beiseite legen, den Rest fein hacken. Die Eier trennen und ein Eigelb mit den restlichen Schalotten- und Zwiebelwürfeln, dem Senf und der Chilisoße in eine Schüssel zum Schabefleisch geben und mit Dill, Schnittlauch, Basilikum, Salz, Pfeffer und den Türkischen Gewürzen abschmecken. Eine Lage Yufka in Streifen schneiden, die andere in circa fünf Zentimeter große Dreiecke. Jeweils einen Esslöffel Fleischfüllung auf eines der Yufka-Dreiecke legen und einschlagen. Und jeweils einen Esslöffel von der Spinat-Schafskäsefüllung auf einen der Yufka-Streifen legen und diese zigarrenförmig einrollen. Die Teigblätter mit dem restlichen Eigelb bepinseln. Die beiden Sorten Teigtaschen nacheinander frittieren, anschließend herausnehmen und auf dem Küchenpapier abtropfen lassen. Die Keramikschälchen mit der Shrimpsuppe aus dem Ofen nehmen mit den gefüllten Teigtaschen auf Tellern anrichten und servieren

Rosemarie Wagner am 29. März 2010