

## Cappuccino von der Karotte mit Garnelen-Spieß

### Für 2 Personen

6 Garnelen	250 g Möhren	75 ml Milch
10 g kalte Butter	50 ml Erdnussöl	100 ml Gemüsefond
Vanillesalz	Zucker	Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Die Garnelen von der Schale und dem Darm befreien, waschen und trocken tupfen. Eine Marinade aus Olivenöl und Pfeffer herstellen und die Garnelen darin marinieren. Die Möhren in Salzwasser mit einer Prise Zucker gar kochen und anschließend zusammen mit dem Kochwasser pürieren. Zwei Esslöffel des Pürees herausnehmen. Anschließend den Gemüsefond zu dem übrigen Möhrenpüree geben, so dass eine sämige Suppe entsteht. Das Püree mit der Milch in einem Topf erhitzen und zusammen mit der kalten Butter und dem Erdnussöl zu einem Schaum aufschlagen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Garnelen darin anbraten und mit etwas Vanillesalz würzen. Abschließend die Garnelen auf Holzspieße stecken. Die Suppe mit dem Schaum in Gläsern anrichten und mit den Garnelen-Spießen garnieren.

Isabell Goldhammer am 17. August 2010