

# Kalte Gurken-Suppe mit Passionsfrucht und Garnelen

## Für 2 Personen

4 Garnelen	1 Salatgurke	2 Passionsfrüchte
1 unbehandelte Limette	1 rote Chilischote	100 g Mehl
100 g Panko	100 g Butterschmalz	100 g Crème-fraîche
20 g Wasabipaste	50 g Sahne	2 Eier
75 ml Mineralwasser	50 ml Pflaumenwein	2 Zweige Koriander
Salz	schwarzer Pfeffer	

Die Gurke schälen, von den Enden befreien und in Würfel schneiden. Die Passionsfrüchte halbieren, das Fruchtfleisch mit einem Teelöffel herauslösen und durch ein feines Sieb streichen. Die Schale der Limette fein abreiben. Anschließend die Limette halbieren und den Saft auspressen. Die Chilischote längs halbieren, entkernen und klein schneiden. Die Gurkenstücke, das Passionsfruchtfleisch, den Limettenschale, die Chiliwürfel, die Wasabipaste, das Mineralwasser, den Pflaumenwein und die Crème-fraîche in eine Schüssel geben alles fein pürieren. Die Gurkensuppe mit Salz, Pfeffer und dem Limettensaft abschmecken und kalt stellen. Die Garnelen waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eier in einem tiefen Teller verquirlen, die Sahne steif schlagen und unterheben. Das Mehl und das Panko ebenfalls in tiefe Teller geben. Die Garnelen zuerst im Mehl wenden, dann durch die Eier-Sahne Mischung ziehen und zuletzt mit dem Paniermehl panieren. Das Butterschmalz in einem hohen Topf auf etwa erhitzen und die Garnelen darin goldbraun ausbacken. Anschließend die Garnelen herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Korianderblätter abzupfen und in feine Streifen schneiden. Die Gurkensuppe in Schälchen anrichten und mit dem Koriander garnieren. Je zwei Garnelen auf Holzspieße stecken und über die Schälchen legen.

Daniel Müller am 17. August 2010