

Türkische-Joghurt-Suppe, Garnelen, Pfirsich-Mango-Chutney

Für 2 Personen

6 Riesen-Garnelen, mit Kopf	2 Pfirsiche	1 rote Chilischote, groß
1 Zitrone, unbehandelt	3 EL Mango-Chutney	2 Zweige Minze
1 Knoblauchzehe	2 Frühlingszwiebeln	300 g Naturjoghurt
3 EL Frischkäse	200 ml Buttermilch	100 ml Gemüsefond
2 EL Olivenöl	schwarzer Pfeffer	Salz

Die Zitrone auspressen. Den Knoblauch abziehen und pressen. Den Joghurt, den Frischkäse, die Buttermilch, einen Esslöffel Olivenöl und den Gemüsefond miteinander vermengen, so dass eine glatte Masse entsteht. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und einem Esslöffel Zitronensaft abschmecken. Den Knoblauch dazugeben und die Suppe kalt stellen. Die Frühlingszwiebeln von den Enden und den äußeren Blättern befreien, der Länge nach aufschneiden und anschließend fein runter schneiden. Die rote Chilischote der Länge nach aufschneiden, vom Stiel, den Kernen und den Scheidewänden befreien und in feine Streifen schneiden. Die Minze abzupfen und fein hacken. Die Frühlingszwiebeln, die Chili und die Minze zu einer Würzmischung vermengen. Die Pfirsiche halbieren, entkernen und die Haut abziehen. Anschließend das Fruchtfleisch fein würfeln. Die Pfirsichwürfel mit dem Mango-Chutney vermengen. Die Garnelen von ihren Schalen befreien, längs am Rücken aufschneiden und entdarmen. Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen darin von jeder Seite etwa vier Minuten lang braten. Die Holzspieße wässern, die Garnelen ziehharmonikaartig auf die Holzspieße stecken und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Joghurtsuppe mit dem Pfirsich-Mango-Chutney und den Garnelenspießen auf tiefen Tellern anrichten, die Würzmischung darüber geben und servieren.

Theresa Hofmann am 19. Oktober 2010