

## Duo von der Paprika-Suppe mit Garnelen im Parma-Mantel

### Für 2 Personen

4 Riesen-Garnelen	4 Scheiben Parma-Schinken	3 gelbe Paprika
3 rote Paprika	1 große Zwiebel	3 Knoblauchzehe
1 Zweig Rosmarin	1 Limette	1 Zitrone
1 Chili-Schote	1 EL Tomatenmark	1 TL gelbes Currypulver
500 ml Gemüsebrühe	200 ml Sahne	2 TL Butter
Olivenöl	Paprikapulver, edelsüß	Zucker
Salz	schwarzer Pfeffer	

Alle Paprikaschoten waschen und vom Strunk und den Kernen befreien. Anschließend die Paprika in Würfel schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und ebenfalls würfeln. Zwei Töpfe aufsetzen und je eine Hälfte der Zwiebeln und die Hälfte des Knoblauchs mit je einem Teelöffel Butter darin anschwitzen. Die gelben Paprikawürfel in einen Topf geben und die roten Paprikawürfel in den anderen. Anschließend beide zu gleichen Teilen mit dem Gemüsefond aufgießen. Die Zitrone und die Limette halbieren und separat auspressen. Die Chili-Schote der Länge nach aufschneiden, entkernen und feinhacken. Die rote Paprikasuppe mit Paprikapulver, dem Tomatenmark, dem Zitronensaft und dem Chili Würzen. Die gelbe Paprikasuppe mit dem Limettensaft und etwas Currypulver würzen. Anschließend beide Suppen pürieren und passieren. Erneut mit Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Sahne abschmecken. Die Garnelen von Kopf, Schale und Darm befreien. Diese anschließend mit je einer Scheibe Parma-Schinken umwickeln. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Garnelen zusammen mit dem Rosmarin anbraten. Die beiden Suppen auf einem Teller anrichten, mit den Garnelen garnieren und servieren.

Felicitas Then am 21. Juni 2011