

Kalte Gurken-Suppe mit warmen Garnelen

Für 2 Personen

6 Garnelen, mit Schwanz	1 Salatgurke	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	50 g Ingwer	10 g Butter
10 g Crème-fraîche	200 g Joghurt	1 TL Gewürzessig
1 TL Reiswein	1 TL mittelscharfer Senf	0,5 Bund Dill
1 TL Salz		

Die Gurke schälen und entkernen, die Zwiebel abziehen, kleinschneiden und den Dill kleinhacken. Den Ingwer schälen und klein reiben. Den Joghurt, die Crème-fraîche, die Zwiebel, den Reiswein, den Ingwer, den Senf und den Gewürzessig in einem Zerkleinerer zu einer glatten Mischung verarbeiten. Die Gurke klein reiben, mit der Hälfte des Dills und der Joghurtmischung vermengen, abdecken und kalt stellen. Die Garnelen waschen, trocken tupfen, von der Schale befreien und entdarmen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und darin die Garnelen kurz anbraten und salzen. Die Knoblauchzehe abziehen, halbieren und damit die Teller ausreiben. Die Suppe auf Tellern anrichten und mit den Garnelen dem übrigen Dill garnieren.

Artur Böttcher am 12. Juli 2011