

# Vanille-Ingwer-Karotten-Suppe mit Limetten-Garnelen

## Für 2 Personen

6 Riesen-Garnelen	250 g Karotten	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	2 Limetten	1/2 Bund glatte Petersilie
50 g Ingwer	1 Vanilleschote	1 Prise Zucker
2 EL kalte Butter	200 ml Schlagsahne	200 ml Weißwein, trocken
8 cl Sherry	400 ml Gemüfefond	3 EL Rapsöl
Chiliflocken	Salz	schwarzer Pfeffer

Das Öl in einem Topf erhitzen. Die Karotten schälen, waschen und in Stücke schneiden. Die Schalotte abziehen und würfeln, den Ingwer ebenfalls schälen und fein hacken. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Anschließend die Karotten, die Schalotte, den Ingwer und die Vanilleschote in dem Öl andünsten, nach Geschmack mit Chiliflocken abschmecken und mit dem Weißwein ablöschen. Nach und nach mit dem Gemüfefond aufgießen und köcheln lassen, bis die Karotten weich sind. Die Vanilleschote wieder entfernen und alles mit dem Stabmixer fein pürieren. Anschließend die Suppe mit dem Vanillemark, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Vor dem Servieren noch etwas kalte Butter unterschlagen und die Suppe erneut mit dem Stabmixer aufschäumen. Die Schlagsahne zum Garnieren aufschlagen. Die Riesen-Garnelen von Schale und Köpfen entfernen, enddarmen und auf die Holzspieße stecken. Öl in einer Pfanne erhitzen, den Knoblauch abziehen, fein hacken und in dem Öl anbraten. Anschließend die Garnelen-Spieße in die Pfanne geben und ebenfalls anbraten. Die Limette waschen, trocknen, auspressen und etwas von der Schale abreiben. Anschließend den Limettensaft und etwas Abrieb zusammen mit dem Sherry zu den Garnelen in die Pfanne geben und mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie abschmecken. Die Vanille-Ingwer-Karotten Suppe mit den Limettengarnelen in einem tiefen Teller anrichten, mit einer Haube geschlagener Sahne garnieren und servieren.

Boris Schleicher am 25. Oktober 2011