

Karotten-Ingwer-Suppe mit Garnelen-Spieß

Für 2 Personen

10 Riesen-Garnelen	2 Karotten	1 Zwiebel
1 Knolle Ingwer	1 Knoblauchzehe	5 Zweige Rosmarin
150 g Butter	600 ml Gemüsefond	200 ml Schlagsahne
Zucker	Olivenöl	Cayennepfeffer
Salz	schwarzer Pfeffer	

In einem Topf Olivenöl erhitzen. Die Zwiebel abziehen, den Ingwer schälen und beides in kleine Stücke schneiden. Die Karotten schälen, waschen und ebenfalls klein schneiden. Das Gemüse im Topf anschwitzen, salzen und zuckern. Anschließend mit 500 Milliliter Gemüsebrühe aufgießen und 20 Minuten gar kochen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen. Die Knoblauchzehe abziehen und in klein hacken. Mit einem Esslöffel Butter in die Pfanne geben. Die Garnelen von Kopf, Schale und Darm befreien und waschen. Anschließend auf einen Spieß stecken. Die Garnelen zwei Minuten auf jeder Seite anbraten. Das Gemüse im Topf mit dem Pürierstab mixen und mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Zucker abschmecken. 100 Milliliter Gemüsefond nachgießen. Anschließend die Schlagsahne hinzugeben. Die Suppe in eine Schüssel geben, den Garnelenspieß darauf anrichten und servieren.

Norbert Paul am 24. Januar 2012