

Kartoffel-Suppe mit Garnelen-Spieß

Für zwei Personen

6 Garnelen	400 g Kartoffeln	150 g Sellerie
150 g Möhren	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
50 g Ingwer	1/2 Bund Petersilie	400 ml Rinderfond
Butterschmalz	Salz, Pfeffer	

Die Kartoffeln schälen, waschen und klein schneiden. Den Sellerie, sowie die Möhren putzen und klein schneiden. Alle Zutaten zusammen mit dem Fond und einem Teelöffel Salz in ein Topf geben. Alles aufkochen Die Zwiebel sowie die Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Den Ingwer schälen und ebenfalls fein hacken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer in die heiße Pfanne geben und anrösten. Die Garnelen von Kopf, Schale und Darm befreien und waschen. Je drei Garnelen auf einen Spieß stecken. Butterschmalz in einer weiteren Pfanne erhitzen und die Garnelen-Spieße darin von beiden Seiten anbraten. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Die Hälfte des Gemüses mit der Schöpfkelle aus der Suppe nehmen. Die Zwiebelmischung aus der Pfanne in die Suppe geben und alles pürieren. Die restlichen Zutaten zusammen mit der Petersilie wieder in die Suppe geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe in einem tiefen Teller anrichten. Den Garnelen-Spieß dazugeben und servieren.

Ursula Prinz am 27. November 2012