

Curry-Linsen-Suppe mit Garnelen im Pancetta-Mantel

Für zwei Personen

5 rohe Riesen-Garnelen	5 Scheiben Pancetta	125 g rote Linsen
2 Karotten	2 Tomaten	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	50 g Tomatenmark	50 g Naturjoghurt
$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	1 rote Chili	Kumin, Curry, Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Die Zwiebel sowie den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, vom Kerngehäuse befreien und fein würfeln. Alles zusammen in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen. Anschließend mit etwas Curry und Kumin würzen. Die Tomaten kurz in heißes Wasser legen. Danach die Tomaten häuten und in Würfel schneiden. Diese anschließend mit Tomatenmark ebenfalls zu der Zwiebelmischung geben. Karotten schälen und in feine Scheiben schneiden. Karotten, Linsen und Fond ebenso in den Topf geben und zehn Minuten köcheln lassen. Den Koriander waschen, trocken tupfen und fein hacken. Die Suppe mit dem Pürierstab fein pürieren. Die Garnelen von Kopf, Schwanz und Darm befreien, waschen, trocken tupfen und mit Pancetta umwickeln. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen, die Garnelen auf Schaschlik-Spieße spießen und in der Pfanne knusprig von allen Seiten anbraten. Die Linsen-Suppe in tiefen Tellern anrichten, mit Naturjoghurt und Koriander garnieren. Den Garnelenspieß über den Teller drapieren und servieren.

Sophie Wohlleben am 09. Juli 2013