

## Gurken-Suppe mit Garnelen-Spieß

### Für 2 Personen

2 Riesen-Garnelen	1 Salatgurke	1 Knoblauchzehe
50g Sahne	125 ml kaltes Wasser	1 TL milder Weinessig
Olivenöl, Zucker	Cayennepfeffer	Salz, Pfeffer

Die Riesen-Garnelen waschen, putzen, den Kopf und den Darm entfernen. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen und die Garnelen glasig anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und auf einem Spieß aufspießen. Die Gurke schälen, der Länge nach halbieren, die Kerne mit einem Teelöffel entfernen und anschließend würfeln. Die Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Die Gurkenwürfel, das Wasser, den Weinessig und den Knoblauch in eine Schüssel geben und pürieren. Mit Salz, Zucker und Cayennepfeffer würzen. Abschließend die Sahne hinzugeben und nach Belieben nochmals würzen. Die Riesen-Garnelen mit der Gurkensuppe auf Tellern anrichten und servieren.

Thomas Axmann am 06. September 2013