

Kalte Gurken-Suppe mit Garnelen

Für zwei Personen

Für die Gurkensuppe:

1 Apfel	1 Salatgurke	250 g Naturjoghurt (3,5 %)
1 Zitrone	100 ml eiskaltes Wasser	1 Chili
1 Stück Ingwer (2cm)	2 EL Olivenöl	1/2 Bund Dill

Salz, Pfeffer, Zucker

Für die Garnelen:

4 Garnelen	2 Eier	100 g Mehl
100 g Panko	200 g Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Den Apfel schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Die Gurke waschen und trocken tupfen. Anschließend die Apfelhälften und die ungeschälte Gurke grob zerkleinern. Für die Gurkensuppe Die Apfel- und Gurkenstücke, den Joghurt, den Saft der halben Zitronen, die klein geschnittene und entkernte Chili, den geschälten Ingwer, den gehakten Dill mit dem Wasser mit dem Pürierstab fein pürieren. Anschließend mit Olivenöl, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und kalt stellen. Die Garnelen waschen, trocken tupfen, den Schmetterlingsschnitt durchführen und mit Salz und Pfeffer würzen. Für das Panieren die Eier in einer Schale verquirlen, Mehl in eine Schale und Panko in eine andere Schale geben und anschließend die Garnelen zuerst im Mehl wenden, dann durch die Eier ziehen und zuletzt mit dem Panko panieren. Das Butterschmalz in einem hohen Topf auf etwa 170 Grad erhitzen und die Garnelen darin goldbraun ausbacken. Anschließend die Garnelen herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Gurkensuppe aus dem Kühlschrank holen, noch einmal schön schaumig mixen und in Schälchen anrichten. Je zwei Garnelen auf Holzspieße stecken und zum servieren über die Schälchen legen.

Mario Böhme am 20. Juni 2014