

Karotten-Ingwer-Suppe, Kokosschaum, Riesen-Garnelen

Für zwei Personen

Für die Suppe:

250 g Karotten

30 g Ingwer

$\frac{1}{2}$ EL Zucker

400 ml Gemüsefond

Currypulver

Salz

schwarzer Pfeffer

Für den Kokosschaum:

200 ml ungesüßte Kokosmilch

Für die Garnelen:

4 Riesengarnelen (mit Kopf)

20 g Butter

Für das Ciabatta:

1 Ciabatta

2 Zehen Knoblauch Olivenöl

Die Garnelen längs am Rücken aufschneiden, entdarmen und von der Schale befreien. Den Kopf nicht entfernen. Anschließend waschen und trockentupfen. Die Garnelen kurz in einer Pfanne mit Butter anbraten, sodass sie innen roh bleiben. Die Garnelen aus der Pfanne entnehmen.

Die Karotten und den Ingwer schälen und in kleine Stücke schneiden. Das Gemüse in der Pfanne von den Garnelen anbraten, mit Zucker bestreuen und karamellisieren. Anschließend das Gemüse mit dem Fond ablöschen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Die Suppe mit Salz und Pfeffer würzen, pürieren und passieren. Die Garnelen dazugeben und kurz durchgaren lassen.

Die Kokosmilch in einem Topf erhitzen und mit einem Pürierstab schaumig schlagen.

Für das Ciabatta den Knoblauch abziehen. Eine Zehe in dünne Scheiben schneiden. Das Ciabatta aufschneiden und mit dem Knoblauch einreiben. Anschließend in einer Grillpfanne mit Öl anbraten und mit den Scheiben belegen.

Die Suppe in Tellern anrichten, den Kokosschaum und das Currypulver obenauf geben und servieren.

David Jedynak am 17. März 2015