

# Kalte Gurken-Suppe mit Passionsfrucht, gebackene Garnelen

**Für zwei Personen**

**Für die Gurkensuppe:**

2 Gurken	3 Passionsfrüchte	2 Limetten
1 rote Chilischote	40 g Wasabi-Paste	150 ml Mineralwasser
100 ml Pflaumenwein	200 g Crème fraîche	Salz
schwarzer Pfeffer		

**Für die Garnelen:**

8 Garnelen	2 Eier	50 g Sahne
100 g Mehl	100 g Panko	200 g Butterschmalz
Salz	schwarzer Pfeffer	

**Für die Garnitur:**

4 Stiele Koriander

Für die Gurkensuppe die Gurken schälen und in Stücke schneiden. Die Passionsfrüchte halbieren, das Fruchtfleisch mit einem Teelöffel herauslösen und durch ein feines Sieb streichen.

Die Limetten heiß waschen, trocken reiben und die Schale fein abreiben. Die Limetten halbieren und auspressen. Die Chilischote halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien, waschen und in Würfel schneiden.

Die Gurkenstücke, das Passionsfruchtfleisch, den Limettensaft und den Abrieb, die Chiliwürfel, die Wasabi-Paste, das Mineralwasser, den Pflaumenwein und die Crème fraîche in den Standmixer geben und alles fein pürieren. Die Gurkensuppe mit Salz und Pfeffer würzen und kühl stellen.

Die Garnelen am Rücken aufschneiden, entdarmen und von der Schale befreien. Die Garnelen waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Das Mehl und das Panko-Mehl ebenfalls in tiefe Teller geben. Die Garnelen zuerst im Mehl wenden, dann durch die Eier-Sahne-Mischung ziehen und zuletzt im Panko-Mehl panieren.

Das Butterschmalz in einem hohen Topf auf etwa 170 Grad erhitzen und die Garnelen darin goldbraun ausbacken. Die Garnelen herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Den Koriander waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden.

Die Gurkensuppe in Schälchen anrichten und mit dem Koriander garnieren. Je zwei Garnelen auf Holzspieße stecken, über die Schälchen legen und servieren.

Natascha Hey am 10. April 2015