

Asiatische Tomaten-Suppe mit Garnelen-Spieß

Für zwei Personen

Für die Tomatensuppe:

750 ml Gemüsefond	3 Strauchtomaten	1 Zwiebel
$\frac{1}{2}$ Banane	1 Stück Ingwer (2,5 cm)	1 Knoblauchzehe
1 Priesse gemahlener Ingwer	1 EL mildes Mango-Chutney	1 EL Crème-fraîche
mildes Currypulver	100 ml Kokosmilch	2 EL Sahne
Sesamöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Für den Garnelenspieß:

4 Riesengarnelen	1 Chilischote	Salz
schwarzer Pfeffer		

Für die Tomatensuppe etwas Öl in einer Pfanne erhitzen.

Die Zwiebel fein hacken und in der Pfanne glasig anbraten. Den Knoblauch abziehen, fein hacken und gemeinsam mit dem Ingwer, dem Ingwerpulver und dem Currypulver in die Pfanne geben.

Die Tomaten waschen, ebenfalls in die Pfanne geben und alles fünf Minuten anbraten.

Das Ganze mit Gemüsefond ablöschen und 15 Minuten weiter köcheln lassen. Anschließend die Banane, die Sahne und die Kokosmilch dazugeben und pürieren.

Das Mango Chutney unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Garnelen waschen und putzen, gemeinsam mit der Chilischote in etwas Öl glasig anbraten, mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Suppe in einem tiefen Teller anrichten und gemeinsam mit den Garnelen servieren.

Florian Scheil am 14. April 2015