

Gurken-Wasabi-Suppe, Paprika-Chili-Suppe mit Garnele

Für zwei Personen

Für die Paprika-Chili-Suppe:

2 rote Paprikaschoten	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
300 g passierte Tomaten	500 ml Gemüsefond	2 EL Sesamöl
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Wasabi-Gurken-Suppe:

1 Salatgurke	2 Passionsfrüchte	1 Limette (Saft, Schale)
1 rote Chilischote	100 g Crème-fraîche	75 ml Mineralwasser
1 TL Wasabi-Paste	2 Stiele Koriander	Salz

Für die Riesengarnelen:

4 Riesengarnelen	2 Eier	50 ml Sahne
100 g Pankobrösel	80 g Mehl	100 g Butterschmalz
Salz		

Für die Paprika-Chili-Suppe:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein hacken. Paprika waschen, halbieren, entkernen, Hälften in kleine Würfel schneiden. Chili halbieren, entkernen, Schote fein hacken. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen. Paprika und Chili zugeben, kurz anbraten und mit den passierten Tomaten und dem Gemüsefond ablöschen. Suppe ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen. Mit dem Stabmixer fein pürieren und eventuell durch ein Sieb passieren. Sesamöl unterrühren. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Wasabi-Gurken-Suppe:

Gurke schälen, Kerne entfernen und in Stücke schneiden. Passionsfrüchte halbieren, Fruchtmarm herauskratzen und durch ein feines Sieb streichen.

Von der Limette einige Zesten abziehen und den Saft auspressen. Chili halbieren, entkernen und klein hacken. Koriander abbrausen, trockenwedeln und etwa 1 EL der Blätter klein hacken, die übrigen für die Garnitur beiseitelegen. Fruchtmarm, Gurkenstücke, Limettenzesten- und Saft, Chili, Wasabi, Koriander, Wasser mit Kohlensäure und Crème fraîche mit einem Stabmixer fein pürieren. Suppe mit Salz abschmecken.

Für die Riesengarnelen:

Die Garnelen längs am Rücken aufschneiden, von Darm und Schale befreien, waschen und trocken tupfen. Sahne und Eier verquirlen, mit Salz würzen. Garnelen zuerst im Mehl, dann im Sahne-Ei-Mix und zuletzt im Panko wenden. Butterschmalz erhitzen und Garnelen darin ausbacken. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Kalte Gurken-Wasabi-Suppe und warme Paprika-Suppe mit Riesengarnele in tiefen Tellern anrichten, mit Korianderblättern garnieren und servieren.

Marius Wolf am 04. Juli 2017