

Paprika-Suppe mit Garnelen im Pfannkuchen-Teig

Für zwei Personen

Für die Suppe:

1 rote Paprika	1 orange Paprika	2 gelbe Paprika
50 g Knollensellerie	1 Knoblauchzehen	3 Zwiebeln
1 Knolle Ingwer à 2 cm	300 ml Gemüsefond	300 ml Rinderfond
50 ml Rote-Bete-Saft	100 ml trockener Weißwein	100 g Sahne
1 EL Mehl	2 EL Stärke	2 EL Paprikamark
2 EL Tomatenmark	$\frac{1}{4}$ TL Zucker	1 TL Currypulver
1 TL gemahlener Kurkuma	$\frac{1}{4}$ TL Chiliflocken	3 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Pfannkuchen:

200 g Mehl	2 Eier	100 ml Milch
1 Msp. gemahlener Kurkuma	1 Msp. Currypulver	neutrales Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Füllung:

2 Riesengarnelen	$\frac{1}{2}$ rote Chili	1 Knoblauchzehe
1 Knolle Ingwer à 3 cm	2 Zweige Koriander	30 g Frischkäse
2 EL Olivenöl		

Für die Suppe:

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Paprika waschen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien und fein würfeln. Sellerie schälen und fein würfeln. Öl in zwei Töpfen erhitzen. Zwiebeln und Sellerie halbieren und in beiden Töpfen anbraten.

In einen Topf rote Paprika und in den zweiten Topf gelbe Paprika dazugeben. Beide Gemüseansätze mit Mehl bestäuben und mit Gemüsefond, Rinderfond und Wein ablöschen.

Die gelbe Paprikasuppe mit Gemüsefond, die rote Paprikasuppe mit Rinderfond. Knoblauch abziehen, halbieren und zum Suppenansatz hinzugeben. Die gelbe Paprikasuppe mit Curry, Kurkuma und geriebenem Ingwer, die rote Paprikasuppe mit Tomaten- und Paprikamark würzen. Beide Suppen für ca. 20 Minuten kochen lassen. Sahne dazugeben, fein pürieren und durch ein Sieb streichen.

Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Beide Suppen getrennt in ein hohes Gefäß geben und auf pürieren. Bei Bedarf mit Stärke andicken und in einem Topf langsam aufkochen.

Für die Pfannkuchen:

Mehl, Eier und Milch zu einem Pfannkuchenteig zusammenrühren. Mit Kurkuma, Curry, Salz und Pfeffer abschmecken. 10 Minuten ruhen lassen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und dünne Pfannkuchen darin ausbacken.

Für die Füllung:

Die Garnelen in 1 cm große Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl ganz kurz scharf anbraten. Mit Knoblauch, Ingwer und Chili würzen. Vom Herd ziehen und etwas Koriander und Frischkäse unterziehen. Es sollte eine streichfähige Masse entstehen. Flädle mit der Garnelenmasse füllen und mit Frischhaltefolie zu einer Rolle formen und fixieren.

Die Zweifarbige Paprikasuppe mit Garnelen im Pfannkuchenteig auf Tellern anrichten und servieren.

Gottfried Mühling am 23. August 2017