

# Geklärte Tomaten-Suppe mit Zitronengras-Garnelen-Spieß

**Für zwei Personen**

**Für die Suppe:**

2 Tomaten	1 Zwiebel	1 TL Pfefferkörner
2 Pimentkörner	2 Stiele Thymian	3 Eier
2 Dosen Tomaten, á 800 g	4 Lorbeerblätter	600 ml Gemüsefond
2 cl Sherry	Salz	Pfeffer

**Für die Spieße:**

8 Riesengarnelen	2 Zitronengrasstängel	2 Knoblauchzehen
$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	1 kleine rote Chilischote	3 EL Olivenöl
mildes Chilisalز	Salz	Pfeffer

**Für die Suppe:**

Tomaten waschen, kreuzweise einschneiden, mit heißem Wasser überbrühen, die Haut abziehen und das Fruchtfleisch ohne Kerne fein würfeln und für die spätere Suppeneinlage beiseitestellen. Zwiebel abziehen, fein würfeln und ohne Fett in einem Topf anschwitzen. Pfefferkörner und Pimentkörner in einem Mörser zerstoßen. Thymian abrausen, trockenwedeln. Gewürze, Dosentomaten und Thymian zu den Zwiebeln geben. Mit Fond ablöschen, Lorbeerblätter hinzugeben und kurz köcheln lassen. Suppe durch ein Sieb/Tuch filtern. Vorgang nochmals wiederholen. Dann Eier trennen, Eiweiß aufschlagen. Eigelb anderweitig verwenden. Wenn die Suppe zweifach gefiltert wurde, die Suppe mit dem Eiweiß aufkochen und im Anschluss das Eiweiß von der Suppe abschöpfen und die Suppe ggf. nochmals durch ein Mulltuch passieren. Dann mit Sherry abschmecken und mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Spieße:**

Garnelen waschen und trocken tupfen. Zitronengras waschen und trocken tupfen. Jeweils 4 Garnelen auf einen Zitronengrasstängel spießen und auf eine Platte legen. Knoblauch schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Chilischote halbieren, entkernen und Schote fein hacken. Koriander abrausen, trockenwedeln und klein hacken. Olivenöl, Knoblauch, gehackter Koriander, Chilischote, mildes Chilisalز und Pfeffer verrühren. Garnelen mit der Marinade bestreichen. Öl in der Pfanne erhitzen und die Garnelenspieße unter Wenden 4-5 Minuten braten. Mit Salz bestreuen.

Geklärte Tomatensuppe mit Zitronengras-Garnelen-Spieß in tiefen Tellern anrichten und servieren.

Lucas Finke am 30. Januar 2018