

Süßkartoffel-Suppe mit Garnelen-Spieß

Für zwei Personen

Für die Suppe:

1 Süßkartoffel	3 Karotten	1 kleine Zwiebel
1 Liter Gemüsefond	250 ml Orangensaft	1 Dose Kokosmilch
1 EL Currypulver	1 EL Paprikapulver	2 EL neutrales Öl
Salz	Pfeffer	

Für die Garnelen:

150 g Garnelen	3 cm Ingwer	2 EL neutrales Öl
Salz	Pfeffer	

Für das Topping:

50 g Kürbiskerne	1 Orange	2 EL flüssiger Honig
100 ml Kürbiskernöl		

Für die Garnitur:

1 Bund Petersilie

Für die Suppe:

Die Süßkartoffel und die Karotten schälen und würfeln. Zwiebel abziehen und fein hacken. In einem Topf mit etwas Öl anschwitzen, Süßkartoffel und Karotten dazu geben und mit anschwitzen. Mit Gemüsefond ablöschen und ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Mit dem Stabmixer fein pürieren. Kokosmilch und Orangensaft dazu geben, mit Currypulver, Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen und auf mittlerer Stufe köcheln lassen.

Für die Garnelen:

Garnelen waschen und putzen. Ingwer schälen und reiben. Garnelen mit Öl, Ingwer, Salz und Pfeffer einreiben und auf einen Holzspieß reihen. Öl in einer Pfanne heiß werden lassen und Garnelen darin von allen Seiten je ca. 1 Minute glasig anbraten.

Für das Topping:

Orange heiß abwaschen und mit dem Zestenreißer bearbeiten.

Kürbiskerne in der Pfanne in Kürbiskernöl anrösten. Orangenzesten dazu geben und mit etwas Honig karamellisieren.

Für die Garnitur:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Über die Suppe streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Hendrik Büchter am 04. September 2018