

Möhren-Ingwer-Suppe mit Garnelen-Spieß und Tiramisu

Für zwei Personen

Für die Suppe:

300 g Möhren	1 mehligk. Kartoffel	1 Schalotte
50 g Ingwer	1 Orange	50 g Butter
500 ml Gemüsefond	150 ml Kokosmilch	Salz, Pfeffer

Für den Garnelenspieß:

4 Garnelen	1 Knoblauchzehe	50 g Butter
1 Zweig Thymian	Salz	Pfeffer

Für das Tiramisu:

1 Zitrone	100 g Löffelbiskuit	125 g Mascarpone
125 g Quark (20%)	2 Eier	125 ml kalter Espresso
2 cl Cognac	2 EL Zucker	Kakaopulver
3 Schokoladen-Kaffeebohnen		

Für den Irish Coffee:

4 cl Whiskey	1 Tasse heißer Kaffee	100 ml Sahne
2 EL brauner Rohrzucker	2 EL gesüßtes Kakaopulver	

Für die Suppe:

Die Schalotte abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne mit Butter andünsten. Möhren und Kartoffel schälen, in Stücke schneiden und mit in die Pfanne geben. Kurz anschwitzen lassen, dann alles mit Gemüsefond und Kokosmilch übergießen. Ingwer in die Suppe reiben. Alles 15 Minuten köcheln lassen.

Alles mit einem Stabmixer pürieren und durch ein feines Haarsieb passieren. Orange unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Die Suppe mit Salz, Pfeffer, Orangenabrieb und ggf. geriebenem Ingwer abschmecken.

Für den Garnelenspieß:

Garnelen waschen, trockentupfen und auf einen Spieß stecken. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch mit der Schale, Thymian, Butter und Garnelenspieß zusammen in einer Pfanne braten. Alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Tiramisu:

Eier trennen und die Eigelbe mit Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Mascarpone und Quark unter die Eimasse ziehen. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Creme mit Zitronenabrieb abschmecken.

Espresso und Cognac mischen. Die Hälfte der Löffelbiskuits hinein tauchen und den Boden des Glases auslegen. Dann die Hälfte der Creme darüber streichen, die restlichen Löffelbiskuits in Kaffee tauchen, ins Glas geben und schließlich den Rest der Creme einfüllen und glatt streichen. In den Kühlschrank stellen.

Kurz vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben und mit Schokoladen-Kaffeebohnen dekorieren.

Für den Irish Coffee:

Whiskey mit dem Zucker erhitzen. In ein Glas füllen und mit heißem Kaffee auffüllen. Sahne schlagen und als Topping auf das Glas geben.

Mit Kakaopulver bestäuben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Genevieve Soler am 31. Oktober 2019