

Geeiste Avocado-Gurken-Suppe mit Chili-Vanille-Garnelen

Für zwei Personen

Für die Suppe:

2 Salatgurken	1 Avocado	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	2 EL Crème-fraîche	50 g Parmesan
200 ml Gemüsefond	2 Eiswürfel	Olivenöl, zu Anbraten
Salz	Pfeffer	

Für die Garnele:

4 Riesengarnelen	1 Ananas	2 Chilifäden
1 Vanilleschote	1 TL Zucker	Olivenöl, zu Anbraten
Salz		

Den Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Stüppchen Salatgurken längs halbieren und entkernen. Schalotte und Knoblauch abziehen und klein würfeln. Avocado halbieren und Fruchtfleisch mit einem großen Löffel entnehmen und klein würfeln.

Schalotte in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Avocado und Knoblauch dazugeben, mit Gemüsefond auffüllen und abkühlen lassen. Suppe mit Eiswürfeln in einem Standmixer fein pürieren und in den Kühlschrank stellen.

Parmesan hobeln, kreisförmig auf ein Backblech legen und zehn Minuten im Ofen schmelzen lassen. Aus dem Ofen nehmen und sofort über einer zylindrischen Form zu einer hohlen Figur trocknen lassen.

Für den Spieß die Garnelen waschen und trockentupfen. Ananas schälen, achteln, vom Strunk befreien und in Stücken auf einen Spieß geben. In einer Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten.

Vanilleschote längs halbieren und Mark mit dem Messerrücken auskratzen. Vanillemark und Chilifäden in die Pfanne geben, kräftig durchschwenken und vom Herd nehmen. Mit Salz und etwas Zucker abschmecken. Vor dem Servieren die Suppe durch ein Sieb passieren.

Das geeiste Avocado-Gurken-Suppe mit Chili-Vanille-Garnelen auf tiefen Tellern anrichten, mit Crème Fraîche garnieren und servieren.

Axel Kalteiß am 22. März 2016