

Paprika-Mandel-Suppe mit Garnelen, Schnittlauch-Creme

Für zwei Personen

Für die Suppe:

1 rote Paprika	1 rote Zwiebel	2 Knoblauchzehen
50 g gemahlene Mandeln	50 ml Milch	300 ml Gemüfefond
1 Muskatnuss	1 TL getrockneter Majoran	2 EL Rapsöl
Salz	Pfeffer	

Für die Garnelen:

6 Riesengarnelen	2 Knoblauchzehen	1 milde Chilischote
1 EL Sambal Oelek	Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Für die Creme:

1 Zitrone	100 ml saure Sahne	1 Bund Schnittlauch
Zucker	Salz	Pfeffer

Für das Brot:

$\frac{1}{2}$ Ciabatta	1 Knoblauchzehe	Olivenöl, Salz
------------------------	-----------------	----------------

Für die Garnitur:

Essbare Blüten	verschiedene Kressearten	Mandelblättchen
----------------	--------------------------	-----------------

Für die Suppe:

Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen, fein hacken und im erhitzten Öl anschwitzen. Paprika waschen, trockentupfen, von Kernen und Scheidewänden befreien und würfeln. Muskatnuss reiben. Gewürfelte Paprika, Mandeln, Majoran, Muskat, Salz und Pfeffer darin 5 Minuten unter Rühren anbraten. Mit Fond und Milch ablöschen. 10-15 Minuten köcheln lassen und ab und zu umrühren. Suppe pürieren und abschmecken. Suppe durch ein Sieb passieren.

Für die Garnelen:

Garnelen waschen und trockentupfen. Knoblauch abziehen und grob hacken. Chili der Länge nach aufschneiden, von Kernen und Scheidewänden befreien und grob hacken. Knoblauch und Chili mit dem Öl und Sambal Oelek vermengen und die Garnelen dazu legen. 20 Minuten marinieren lassen. Garnelen anschließend von beiden Seiten kurz scharf anbraten und je drei Garnelen auf einen Spieß stecken.

Für die Creme:

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und mit saurer Sahne verrühren. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Dip mit Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Brot:

Ciabatta in Scheiben schneiden. Scheiben in der Pfanne trocken anrösten. Knoblauch abziehen, anschneiden und die angerösteten Scheiben damit einreiben. Öl und Salz auf das Brot geben.

Für die Garnitur:

Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Öl anrösten und zusammen mit den Blüten und Sprossen auf der Suppe verteilen.

Das Gericht auf tiefen Tellern anrichten und servieren.

Valera Tokarev am 03. November 2020