

Karotten-Orangen-Basilikum-Suppe mit Riesen-Garnelen

Für zwei Personen

Für die Suppe:

3 Karotten	1 Orange	1 Schalotte
20 g Butter	200 ml Sahne	250 ml Gemüsefond
1 Bund Basilikum	Zucker	Salz
Pfeffer		

Für die Garnelen:

6 Riesengarnelen	1 Limette	2 Eier
20 EL Panko	10 EL Mehl	Salz
Pfeffer		

Für die Suppe:

Die Karotten schälen und in Scheiben schneiden. Schalotte abziehen und fein hacken. Orange halbieren und den Saft auspressen.

Butter in einem Topf erhitzen, dann die Karotten und Schalotte darin andünsten. Mit Gemüsefond ablöschen, dann Sahne und ausgepressten Orangensaft angießen. Etwas köcheln lassen.

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und hacken.

Suppe fein pürieren, Basilikum unterrühren und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnelen:

Kopf, Schale, Schwanz und Darm der Garnelen entfernen und unter kaltem Wasser abspülen. Garnelen mit Salz und Pfeffer würzen.

Eier in einer Schale verquirlen. Mehl und Panko jeweils in eine Schale oder auf einen Teller geben. Panko salzen. Aus Mehl, verquirltem Ei und Panko eine Panierstraße aufstellen. Dann die Garnelen zunächst im Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und mit Panko panieren.

Fett in der Fritteuse erhitzen und die Garnelen darin goldgelb und knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Limette unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben.

Garnelen vor dem Servieren mit Salz würzen und mit Limettenabrieb bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Wibke Kirsten am 09. März 2021