

Süßkartoffel-Ingwer-Suppe mit Riesen-Garnelen

Für zwei Personen

Für die Suppe:

| | | |
|--------------------|--------------|----------------|
| 500 g Süßkartoffel | 4 cm Ingwer | 2 Zwiebeln |
| 2 Knoblauchzehen | 1 Limette | 1 L Rinderfond |
| 100 g Minze | 250 g Butter | Öl |
| Salz | Pfeffer | |

Für den Dip:

| | | |
|---------------|-----------|---------------------|
| 1 Zweig Minze | 1 Limette | 200 g Crème-fraîche |
| Salz | | |

Für die Riesengarnelen:

| | | |
|------------------|-------------|---------------|
| 4 Riesengarnelen | Knoblauch | 1 Chilischote |
| 1 Limette | 100 g Minze | 1 EL Butter |
| 100 ml Olivenöl | Öl | Salz, Pfeffer |

Für die Suppe:

Die Süßkartoffeln schälen und klein schneiden. Ingwer schälen klein schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen, klein schneiden und in Öl und etwas Butter anschwitzen. Danach Süßkartoffel und Ingwer dazugeben. Den ganzen Fond zugeben und köcheln lassen. Sobald die Süßkartoffelstücke matschig sind, alles pürieren.

Limette auspressen. Minze abbrausen, trockenschütteln und hacken.

Limettensaft und Minze zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit restlicher Butter abrunden.

Für den Dip:

Limette halbieren und ausdrücken. Minze abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Crème Fraîche mit Limettensaft und Minze vermischen, gegebenenfalls pürieren, und mit Salz abschmecken. Einen Klecks davon in die Mitte der Suppe geben.

Für die Riesengarnelen:

Die Garnelen mit Olivenöl, Limettensaft, gehackter Minze, gehackter Chili und etwas Knoblauch marinieren. Dazu ebenfalls etwas Salz und Pfeffer geben. Anschließend in der Pfanne in Öl anbraten.

Am Ende die gebratenen Garnelen auf einen kleinen Spieß stecken oder an den Rand legen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jannis Becker am 05. Oktober 2021