

Kartoffel-Suppe mit Apfel-Schaum und Garnelen-Spieß

Für zwei Personen

Für die Kartoffelsuppe:

500 g festk. Kartoffeln	1 Stange Lauch	2 Möhren
$\frac{1}{4}$ Knolle Sellerie	Margarine	500 ml Gemüsefond
500 ml Rinderfond	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für den Apfelschaum:

100 ml klarer Apfelsaft 2 g Lecithin

Für die Garnelen:

4 große Garnelen	2 Knoblauchzehen	1 Prise Paprikapulver
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

$\frac{1}{4}$ Bund Petersilie

Für die Kartoffelsuppe:

Den Lauch von der Wurzel befreien und putzen. Möhren und Sellerie schälen. Lauch, Möhren und Sellerie würfeln und in der Margarine in einem Topf andünsten. Mit Gemüse- und Rinderfond aufgießen und köcheln lassen. Kartoffeln schälen, mit in den Topf geben und weiterhin köcheln lassen. Noch etwas Wasser hinzufügen. Wenn die Kartoffeln weich sind, alles mit einem Pürierstab zu einer Suppe mixen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Für den Apfelschaum:

Apfelsaft in einen Topf geben und bis zur Hälfte reduzieren lassen.

Lecithin untermischen. Anschließend Apfelsaft mit einem Pürierstab zu einem Schaum hochziehen.

Für die Garnelen:

Knoblauch abziehen und andrücken. Garnelen mit Paprikapulver würzen und mit Knoblauch in einer Pfanne in Öl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Je zwei Garnelen auf Holzspieße stecken.

Für die Garnitur:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein schneiden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Manuel Zimmermann am 01. Februar 2022