

Papaya-Kokos-Suppe mit Kräuter-Garnele, Rote-Bete-Chip

Für zwei Personen

Für die Suppe:

400 g Kokoscreme	1 gut gereifte Papaya	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
100 g Crème-fraîche	20 g Butter	125 ml Gemüsefond
1 EL Currypulver	Salz	Pfeffer

Für den Chip:

1 vorgeg. Rote-Bete-Kugel	1 TL Chilipulver	Öl
Salz	Pfeffer	

Für die Garnelen:

2 Riesengarnelen	2 Knoblauchzehen	Butter
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Suppe:

Die Papaya schälen, Kerne entfernen und in Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und fein hacken. Butter in einem Topf schmelzen und die Zwiebeln darin glasig anbraten. Currypulver hinzufügen und leicht mitrösten. Gemüsefond, Kokoscreme und Papayastücke dazu geben.

Aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles 5 Minuten sieden lassen. Mit dem Stabmixer pürieren und Crème fraîche unterziehen.

Für den Chip:

Rote Bete mit einem Gemüsehobel in feine Scheiben schneiden und mit Salz, Pfeffer und Chili leicht würzen. Diese dann leicht würzen. Öl in der Fritteuse erhitzen und Rote-Bete-Scheiben bei ca. 170 Grad 4-5 Minuten frittieren.

Für die Garnelen:

Kräuter hacken. Knoblauch abziehen und eine Zehe pressen und eine halbieren. Garnelen mit den Kräutern und der gepressten Knoblauchzehe einreiben. Für 10 Minuten abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Garnelen in Olivenöl zusammen mit Rosmarin und Thymian sowie der halbierten Knoblauchzehe beidseitig kurz scharf anbraten. Etwas Butter in die Pfanne geben und diesen Sud über die Garnelen schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Selina Hofmann am 04. August 2023