

Kalte Paprika-Suppe 'surprise'

Für 2 Personen

3 rote Paprika	1 gelber Paprika	1 grüne Paprika
600 ml Gemüsebrühe	2 Stiele glatte Petersilie	1 kleine Knoblauchzehe
30 g weiche Butter	Salz, Pfeffer	500 g Sahne
3 TL Mehlbutter	2 Scheiben Graubrot	

Paprikaschoten waschen. Zwei rote Paprika zur Seite stellen, die restlichen Paprikaschoten halbieren, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in ca. 2 cm große Stücke schneiden. In 3 separaten Topfen jeweils mit 200 ml Gemüsebrühe die roten, gelben und grünen Paprikastücke weich kochen. In der Zwischenzeit Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Die weiche Butter mit Petersilie und Knoblauch vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Jeweils 165 g Sahne zu den 3 Suppenansätzen geben, aufkochen und fein mixen. Die 3 Paprikasuppen mit Salz und Pfeffer abschmecken und jeweils durch ein feines Sieb passieren. Jede Suppe nochmal aufkochen und mit Mehlbutter leicht binden, dann abkühlen. Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Brotscheiben mit der Knoblauchbutter bestreichen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im Ofen knusprig backen. Von den beiden übrigen der roten Paprika je einen Deckel abschneiden. Das Kerngehäuse entfernen, die ausgehöhlten Schoten und Deckel in einem Topf mit Salzwasser blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Zum Anrichten die rote Suppe in den roten Paprika einfüllen und einen Suppenteller darauf stülpen. Vorsichtig umdrehen, so, dass die Suppe im roten Paprika bleibt. Die beiden anderen Suppen vorsichtig um die Paprika einfüllen, so, dass sie so wenig wie möglich verlaufen. Servieren und erst am Tisch den roten Paprika wegheben. Das geröstete Brot dazu servieren.

Otto Koch am 07. August 2015