

Auberginen-Creme-Suppe mit Curry, Tomaten und Garnelen

Für 2 Personen

2 Auberginen	Salz, Pfeffer	4 EL Olivenöl
3 Tomaten	2 Schalotten	3 Knoblauchzehen
1 Msp Curry	1 Zweig Thymian	25 ml weißer Balsamico
50 ml Weißwein	100 ml Geflügelbrühe	150 g Sahne
50 g Crème-fraîche	1 Prise Zucker	2 große Garnelen
4 Rosmarinnadeln	1 Spritzer Zitronensaft	

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Die Auberginen halbieren, einschneiden und mit Salz, Pfeffer und 1-2 EL Olivenöl einreiben. Die vorbereiteten Auberginen in Alufolie einwickeln und im vorgeheizten Ofen ca. 35 Minuten weich schmoren. Die Tomaten am Stielansatz einritzen, in heißem Wasser überbrühen, die Haut abziehen, vierteln, die Kerne entfernen und vier Tomatenviertel fein würfeln. Die weich geschmorten Auberginen auspacken und das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale schaben und kleinschneiden, 2 EL davon für die Dekoration beiseite stellen. Schalotten und Knoblauch schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Tomatenviertel und gehackte Aubergine zugeben, mit Salz, Pfeffer, Curry und Thymian würzen. Dann mit 20 ml Essig ablöschen, mit Weißwein und Geflügelfond auffüllen, leicht köcheln lassen. Sahne und Crème Fraîche zugeben und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Die Suppe aufmixen und mit Salz, einer Prise Zucker und einem Spritzer weißem Balsamico abschmecken. Die Garnelen schälen, Darm entfernen und das Fleisch in feine Würfel schneiden. Rosmarinnadeln fein hacken und mit den vorbereiteten Tomatenwürfel unter die fein geschnittenen Garnelen mischen. Mit einer Prise Salz, Curry und einem Spritzer Zitronensaft würzen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech zwei Metallringe von 5 cm Durchmesser stellen, die Garnelenmasse in die Ringe füllen und kalt stellen. Kurz vor dem Servieren die Ringe abziehen, die Oberfläche der Garnelentörtchen mit Olivenöl bespinseln und im Ofen bei 180 Grad ca. 5 Minuten garen. Die Zurückbehaltenen 2 EL geschmorte Aubergine mit 1 TL Olivenöl, einem Spritzer weißem Balsamico, Salz und Pfeffer würzen und zwei Nocken daraus formen. In Suppenteller die Garnelentörtchen setzen, darauf eine Auberginennocke darauf geben und die Suppe angießen.

Jörg Sackmann Dienstag, 5. Juli 2011