

Paprika-Rhabarber-Suppe

Für zwei Personen

500 g gelbe Paprikaschoten	100 g Rhabarber	400 ml Gemüsefond
15 g Ingwer	80 g Zwiebeln	1 EL Haselnussöl
1 Mini-Salatgurke	1 Limette	1 gekochte Kartoffel
100 ml Sahne	Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Die Paprikaschoten entkernen und mit der Hautseite nach oben nebeneinander auf ein Backblech legen. Unter dem vorgeheizten Backofengrill sechs bis acht Minuten rösten, bis die Haut schwarze Blasen wirft. Aus dem Ofen nehmen, mit Aluminiumfolie zehn Minuten abdecken und anschließend häuten.

Ein Paprikaviertel quer in 0,5 Zentimeter dicke Streifen schneiden und für die Einlage bereitstellen. Die restliche Paprika in Stücke schneiden.

Den Rhabarber schälen und in drei Zentimeter große Stücke schneiden. Den Ingwer und die Zwiebeln schälen, beides in feine Würfel schneiden. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen. Den Ingwer und die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze anschwitzen. Die Paprika und den Rhabarber dazugeben, mit der Gemüsebrühe auffüllen und 15 Minuten köcheln lassen. Die Kartoffel hinein reiben und die Sahne als Bindung dazu geben.

Inzwischen die Gurke ungeschält in dünne Scheiben schneiden.

Die Limette auspressen. Den Limettensaft und das Haselnussöl verrühren und über die Gurkenscheiben geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und vorsichtig mischen. Zehn Minuten ziehen lassen.

Die Suppe mit dem Stabmixer sehr fein pürieren. Mit Salz und Zucker abschmecken. Die Paprika-Einlage und die Gurkenscheiben auf zwei Tellern verteilen und mit der Suppe bedecken. Obendrauf noch etwas von dem Haselnussöl geben und Pfeffer darüber streuen.

Ali Güngörmüs am 27. März 2015