

Steckrüben-Suppe mit Curry-Schaum und Tempura-Garnelen

Für vier Portionen

400 g Steckrübe	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
20 g Butter	1 TL Zucker	700 ml Gemüsefond
Salz, Pfeffer	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl	2 TL Currypulver	300 ml Gemüsefond
200 ml Kokosmilch	100 g Reismehl	1 gestr. TL Backpulver
200 ml Eiswasser	1 Prise Salz	2 TL Currypulver
1 L Erdnussöl	12 Riesengarnelen, küchenfertig geputzt	2 EL Speisestärke
100 g kalte Butterwürfel	Koriander	

Die Steckrübe waschen, schälen und grob würfeln. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und würfeln. Die Butter in einem Topf erhitzen Schalotten, Knoblauch und Steckrüben darin anbraten. Zucker zugeben, kurz anrösten. Mit dem Gemüsefond auffüllen und die Steckrüben weich kochen.

Für den Curryschaum die Schalotten und den Knoblauch schälen und würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen, beides darin anschwitzen. Currypulver darüber stäuben und anrösten. Mit dem Gemüsefond und der Kokosmilch auffüllen. 10 Minuten köcheln lassen.

Für den Tempurateig das Reismehl mit Backpulver, Salz, Currypulver und dem Eiswasser glatt rühren. Erdnussöl in einem Topf auf etwa 160 Grad erhitzen. Die Garnelen in der Speisestärke wenden und durch den Tempurateig ziehen. Die Garnelen im heißen Fett etwa zwei Minuten goldbraun und knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.

Die Steckrübensuppe fein pürieren, 50 g kalte Butter untermixen und alles mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Den Currysud mit Salz und Pfeffer würzen, die restliche kalte Butter zugeben und mit einem Pürierstab schaumig aufmixen.

Die Steckrübensuppe in Gläser füllen und den Curryschaum darauf geben. Die Garnelen auf Holzspieße stecken und über den Glasrand hängen. Mit Koriander garnieren.

Johann Lafer am 23. Januar 2016