

# Sellerie-Creme-Suppe mit Garnelen und Süßkartoffel-Chips

## Für 2 Personen

200 g Riesen-Garnelen	1 Süßkartoffel, groß	1 Sellerieknolle
200 ml Gemüsefond	100 ml Sahne	1 TL Butter
1 TL Zimt	Olivenöl	Sonnenblumenöl
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Sellerie schälen und in grobe Würfel schneiden. Den Gemüsefond und die Sahne in einen Topf geben und erhitzen. Die Selleriewürfel zugeben und gar kochen. Die Selleriewürfel in der Garflüssigkeit fein pürieren. Anschließend die Suppe durch ein Sieb streichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Circa einen Esslöffel Olivenöl unterschlagen. Die Garnelen von Schale und Darm befreien und in circa zwei Zentimeter große Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen bei mittlerer Hitze anbraten. Die Garnelen aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. In der Pfanne die Butter und das Zimtpulver einrühren und mit dem Stabmixer aufschäumen. Anschließend mit zu der Selleriesuppe geben und nochmals aufschäumen. Die Kartoffel schälen, mit dem Sparschäler dünne, lange Späne abziehen, in kaltem Wasser abspülen und gut trocken tupfen. Das Sonnenblumenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Späne darin portionsweise kross braten. Die Kartoffelspäne auf Küchenpapier abtropfen lassen, leicht salzen und kräftig mit Pfeffer würzen. Die Suppe auf Tellern anrichten, die Kartoffelchips hinzugeben und servieren.

Anna Prizkau am 25. Mai 2010