

Gurken-Suppe mit Garnelen im Glasnudel-Mantel

Für zwei Personen

Für die Gurkensuppe:

1 Salatgurken	10 Snackgurken	200 ml Gewürzgurken
500 ml Gemüsefond	500 g griech. Naturjoghurt 10%	250 g Crème-fraîche
100 ml weißer Weißweinessig	2 Schalotten	2 Knoblauchzehen
2 TL flüssiger Honig	1 TL bulgarisches Tzubritza	1 unbehandelte Zitrone
1 Bund Dill	1 Kästchen Gartenkresse	1 Handvoll Radischensprossen
5 Radieschen	Olivenöl	Chiliflocken
Salz	Pfeffer	

Für die Ziegenkäse-Törtchen:

6 Yufkateigblätter	200 g Ziegenfrischkäse	1 EL Butter
1 Ei	1 rote Chilischote	5 Zweige Thymian
5 EL flüssigen Honig	100 g Bacon	Salz, Pfeffer

Für die frittierten Garnelen:

4 Garnelen mit Schwanz	100 g Glasnudeln	200 ml dunkle Sojasauce
$\frac{1}{4}$ Bund Koriander	1 TL neutrale Öl	0,5 Knoblauchzehen
Öl	Salz	Pfeffer

Für die Gurkensuppe: Schalotte und Knoblauch abziehen, klein schneiden und in einem Topf mit Olivenöl andünsten. Gewürzgurken abgießen, klein schneiden und dazu geben. Gurkenwasser aufheben. Salatgurke schälen, halbieren und entkernen. 9 Snackgurken schälen, würfeln und mit der anderen Gurke zusammen in den Topf geben. Eine Snackgurke als Garnitur zurückhalten. Mit Fond ablöschen und etwas Gurkenwasser einfüllen. Essig und Honig dazu geben. Nach Bedarf die Zitrone halbieren, auspressen und einige Spritzer Zitronensaft unterheben. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen. Dill abrausen, trockenwedeln, klein schneiden und dazu geben. Joghurt, Tzubritza und Crème fraîche unterheben und das Ganze pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Radieschen halbieren. Die Suppe mit Radieschen, Radieschensprossen und Gartenkresse dekorieren.

Für die Ziegenkäse-Törtchen: Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Das Ei trennen. Den Yufkateig in vier 12 cm große Quadrate schneiden. Von diesen vier Quadraten zwei mit Eiweiß bestreichen und die anderen zwei versetzt darauf legen, in zwei Muffinförmchen drücken und mit Butter bepinseln.

Den Ziegenfrischkäse reinlegen, mit Salz und Pfeffer würzen und den Honig darauf verteilen. Thymian abrausen, trockenwedeln und klein schneiden. Chilischote der Länge nach halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Speck würfeln. Chilistreifen, Speck und Thymian in die Ziegenkäsetörtchen geben, Teig oben verschießen und für zehn Minuten im Backofen ausbacken.

Für die frittierten Garnelen: Koriander abrausen, trockenwedeln und klein schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Beides mit Öl und Salz und Pfeffer mischen und die Garnelen darin marinieren. 50 g Glasnudeln zwei Minuten in heißem Wasser einweichen. Die restlichen Glasnudeln zwei Minuten in Sojasauce einweichen. Die Garnelen jeweils verschieden mit den Glasnudeln umwickeln und in der Fritteuse knusprig ausbacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Doreen Hoppe am 12. Februar 2018