

Gurken-Suppe, Scampi-Spieß und Fladenbrot

Für zwei Personen

Für die Suppe:

2 Salatgurken	4 Mini-Gurken	$\frac{1}{4}$ Staude Sellerie
200 g Crème fraîche	100 ml Milch	25 ml weißer Balsamico
1 Bund Dill	50 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Spieß:

6 Riesengarnelen	$\frac{1}{4}$ Staude Sellerie	1 Zitrone
2 Knoblauchzehen	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für das Pfannenbrot:

130 g Dinkelmehl	125 g Naturjogurt	1 TL Backpulver
2 Knoblauchzehen	50 g Mehl	3 EL Sonnenblumenöl
Salz		

Für die Suppe:

Zwei Salatgurken schälen, dabei einige Streifen zur Garnitur aufbewahren. Die Gurken längs halbieren und mittig leicht entkernen. Die Hälften grob zerteilen und zusammen mit einer geschälten Selleriestange in einen Mixer geben, cremig pürieren und mit Essig, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Crème fraîche und Milch separat mit einem Schneebesen vermengen. Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Nun die Crème und Dill zum gewürzten Gurkenmix geben und glattrühren. Die Mini-Gurken halbieren, die Mitte leicht auskratzen. Scheiben schneiden und leicht gesalzen in die Suppe geben.

Für den Spieß:

Die Garnelen waschen, längs am Rücken aufschneiden und den Darm entfernen. Vom Staudensellerie die innersten, zarten, kleinen Stiele mit Blattgrün entnehmen und putzen. In die Garnelen zwei kleine Schlitze mit einem spitzen Messer stechen und je einen Selleriestiel aufziehen. In einer Pfanne Öl heiß werden lassen. Die Knoblauchzehen andrücken, und mit den Garnelenspießen in der Pfanne braten. Mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Pfannenbrot:

Mehl, Joghurt, Backpulver und reichlich Salz mit den Knethaken eines Handrührgeräts in einer Schüssel gut verkneten. Teig zu einer Rolle formen und dann in ca. 6 gleichgroße Stücke teilen und rund rollen. Die Kugeln kurz ruhen lassen und mit einem Nudelholz zu Fladen formen. In der Pfanne Öl erhitzen, gepressten Knoblauch dazugeben, Fladen als Brot ausbacken, nochmals leicht mit Salz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Diana Berger am 28. August 2018