

Zweierlei Paprika-Suppe, Garnelen-Spieß, Parmesan-Cracker

Für zwei Personen

Für die Paprikasuppe:

2 rote Paprika	2 gelbe Paprika (es gehen auch Grüne)	2 große Zwiebel
2 Zehe Knoblauch	400 ml Hühnerfond	$\frac{1}{4}$ TL Chiliflocken
1 Msp. gelbes Curry	$\frac{1}{2}$ L Sahne	Öl, Salz

Für Spieß und Cracker:

2 Scampi	Öl, Salz
----------	----------

Für den Cracker:

40 g Parmesan

Für die Garnitur:

1 EL Creme double	Kapuzinerkresse
-------------------	-----------------

Für die Paprikasuppe:

Backofen auf 180 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen.

Paprika putzen und klein würfeln. Zwiebeln häuten und würfeln. Knoblauch ebenfalls häuten und fein schneiden. Öl in zwei verschiedenen Töpfen erhitzen. Zwiebel und Knoblauch gleichmäßig auf die zwei Pfannen verteilen und glasig dünsten.

Die gelben Paprikawürfel in die eine und die roten Paprikawürfel in die andere Pfanne geben. Kurz anbraten und mit jeweils 200 ml Hühnerfond auffüllen. Chiliflocken zu den roten Paprikawürfeln und Curry zu den gelben Paprikawürfeln geben. Beide Paprikasorten garen bis sie weich sind.

Die Topfinhalte zum Pürieren in zwei hohe Gefäße umfüllen, beides pürieren und beide Massen nacheinander in zwei unterschiedliche Gefäße durch ein Sieb streichen, damit die bitteren Schalen zurückbleiben.

Beide Paprikapürees zurück in die zwei Töpfe geben, jeweils $\frac{1}{4}$ L Sahne hinzugeben, kurz aufkochen und mit Salz abschmecken.

Für Spieß und Cracker:

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Scampi kurz von allen Seiten scharf anbraten. Etwas salzen. Die fertig gegarten Scampi jeweils auf einen Spieß stecken.

Für den Cracker:

Parmesan reiben. Backpapier auf einem Ofenblech ausbreiten, vier gleiche große Häufchen geriebenen Parmesan darauf geben und für ca. 5 min. in den vorgeheizten Ofen geben bis jedes Häufchen zu einer flüssigen Parmesanmasse geschmolzen ist.

Für die Garnitur:

Die Suppe kurz vorm Servieren mit etwas Creme double und einigen Blättchen Kapuzinerkresse garnieren.

Die gelbe und die rote Paprikasuppe zusammen auf einem Teller anrichten und servieren.

Dirk Makies am 12. Februar 2018