

Karotten-Süppchen, Kokosschaum, Garnele, Crostini

Für zwei Personen

Für die Suppe:

150 g Karotten	2 Riesengarnelen	1 Schalotte
1-2 cm Ingwer	100 ml Sahne	500 ml Gemüsesfond
1 Prise Currypulver	1 EL Rapsöl	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Kokosschaum:

100 ml Kokosmilch	1 Stange Zitronengras	1 Prise Salz
-------------------	-----------------------	--------------

Für das Karottengrün-Pesto:

75 g Karottengrün	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone, Saft
30 g Parmesan	50 g Pinienkerne	100 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Chips:

1 Karotte	3 Stiele Karottengrün	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
300 g Butterschmalz	Salz	

Für das Karotten-Walnuss-Crostini:

$\frac{1}{2}$ Baguette	1 Karotte	1 Schalotte
$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	1 cm Ingwer	1 Zitrone, Saft
50 g Frischkäse	50 g Crème fraîche	1 EL Butter
1-2 Zweige glatte Petersilie	50 g Walnüsse	1 EL Olivenöl
1 EL Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

1 gelbe Karotte	1 TL Butter	1 EL Zucker
-----------------	-------------	-------------

Für die Suppe:

Die Karotten schälen und in Scheiben schneiden. Schalotte abziehen und würfeln. Ingwer schälen und fein reiben. Alles in Rapsöl andünsten. Curry darüber stäuben und kurz anrösten. Mit dem Gemüsesfond ablöschen, einmal aufkochen und bei milder Hitze ca. 20 Minuten garen.

Sahne dazu geben, kurz erwärmen und mit einem Pürierstab fein pürieren. Suppe durch ein feines Sieb in einen anderen Topf gießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Garnelen in Olivenöl glasig braten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Kokosschaum:

Kokosmilch mit dem Zitronengras und etwas Salz erwärmen und ziehen lassen. Kurz vor dem Anrichten aufschäumen. Kokosschaum auf die Suppe geben.

Für das Karottengrün-Pesto:

Knoblauch abziehen und in grobe Würfel schneiden. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und abkühlen lassen.

Karottengrün abbrausen, trockenwedeln und die Blätter von den Stielen zupfen. Karottengrün klein hacken.

Knoblauch, Pinienkerne, Karottengrün und Olivenöl in einen Standmixer füllen und zu einer cremigen Masse verarbeiten. Parmesan fein reiben und mit Salz und Pfeffer unter die Masse geben. Kurz vor dem Anrichten mit 1 EL Zitronensaft abschmecken.

Für die Chips:

Karotte in sehr feine Scheiben hobeln. Petersilie von den Stielen entfernen und das Karottengrün von den Stielen befreien.

Im heißem Butterschmalz einzeln frittieren und mit Salz bestreuen.

Für das Karotten-Walnuss-Crostini:

Baguette in Scheiben schneiden und mit etwas Olivenöl in einer Pfanne goldbraun rösten. Schalotte und Knoblauch abziehen, in feine Würfel schneiden, in Butter anschwitzen und abkühlen lassen. Karotte fein raspeln. Walnüsse in der Pfanne mit dem Zucker karamellisieren lassen und nach dem Abkühlen grob hacken.

Eine Messerspitze Ingwer reiben. 1 TL Zitronensaft auspressen.

Petersilie hacken, sodass 2 EL entstehen. Alle Zutaten miteinander vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Karottengrün-Pesto auf dem Baguette verteilen. Anschließend die Karottencreme darauf geben und die Chips drauf verteilen.

Für die Garnitur:

Karotte schälen und Streifen schneiden. In einer Pfanne mit Zucker und Butter schwenken. Als Rose einrollen und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Olga Held am 29. Oktober 2024