

# Rote Spitzpaprika-Suppe mit Gurken-Limetten-Schaum

**Für zwei Personen**

**Für die Suppe:**

4 rote Spitzpaprika	1 Zehe Knoblauch	1 Schalotte
1 reife Strauchtomate	2 EL Olivenöl	1 EL Mehl
400 ml Gemüsefond	Salz	schwarzer Pfeffer

**Für den Schaum:**

1 Limette	1 Salatgurke	150 ml Naturjoghurt
Salz	schwarzer Pfeffer	

**Für die Blätterteigspirale:**

1 Blätterteigplatte, ca. 40x40	3 EL Butter	1 TL Harissa-Pulver
1 Ei	1 TL geschälte Sesamsaat	1 TL Schwarzkümmel
1 Prise Meersalz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Die Spitzpaprikaschoten sowie die Strauchtomate waschen und in kleine Würfel schneiden. Die Schalotte und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Schalotte und den Knoblauch darin anschwitzen. Die Paprika und die Tomate dazugeben. Das Mehl einstreuen und den Gemüsefond zugeben. Alles bei geringer Hitze für 15 Minuten köcheln lassen.

Die Suppe anschließend mit dem Pürierstab fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Je nach Bedarf noch durch ein Sieb passieren.

Die Butter für die Spirale in einem Töpfchen schmelzen lassen, mit dem Harissa-Pulver vermengen und auf die Teigplatte streichen. Die gesamte Teigplatte mit etwas Salz bestreuen und etwas Pfeffer darüber mahlen.

Die Teigplatte nun zusammenklappen und zusammendrücken. Längs in circa zwei Zentimeter breite Streifen schneiden und zu einer Spirale drehen. Das Ei trennen, die Spirale mit dem Eigelb bestreichen und die Sesamsaat und den Schwarzkümmel darüber streuen. Das Eiweiß kann anderweitig verwendet werden. Das Ganze im Ofen 20 Minuten gebacken.

Die Gurke waschen, schälen und eine Hälfte in grobe Stücke schneiden. Der Rest kann anderweitig verwendet werden. Die Limette waschen, die Schale etwas abreiben und den Saft der Limette ausdrücken. Die Schale sowie den Saft der Limette mit der Gurke und dem Joghurt schaumig pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Spitzpaprikasuppe mit Gurken-Limetten-Schaum und Blätterteigstange auf Tellern anrichten und servieren.

Christian Wagner am 27. Mai 2015