

Möhren-Ingwer-Suppe, Kartoffel-Bacon-Einlage, Garnelen

Für zwei Personen

Für die Suppe:

50 g Räucherspeck in Scheiben	500 g Karotten	250 g mehligk. Kartoffeln
$\frac{1}{4}$ Knolle Sellerie	80 g Lauch	1 Knolle Ingwer à 1 cm
1 Zitrone, Saft, Abrieb	1 weiße Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 TL Zucker	50 ml halbtr. Weißwein	500 ml Gemüsesfond
1 Lorbeerblatt	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Garnelen:

4 Riesengarnelen	1 rote Chilischote	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone	1 Knolle Ingwer à 2 cm	8 Zweige Thymian
4 Stiele glatte Petersilie	4 Zweige Rosmarin	$\frac{1}{2}$ TL edelsüßes Paprikapulver
1 TL schwarze Pfefferkörner	90 ml Olivenöl	Salz

Für die Suppe:

Den Ofen auf 180 Grad Grillfunktion vorheizen.

Karotten von den Enden befreien und zusammen mit dem Sellerie schälen. Eine halbe Karotte und 10 g Sellerie in kleine Würfel schneiden. Den Rest mit einer Vierkante reiben.

Lauch waschen, von den Enden befreien und in Ringe schneiden.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Kartoffeln schälen und fein würfeln. Ingwer schälen und klein hacken. Räucherspeck auf einem Backblech auf Backpapier legen und für ca. 4 Minuten im Ofen kross ausbacken.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Kartoffelwürfel dazugeben und rundherum 10 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Öl in einem weiteren Topf erhitzen und die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Knoblauch und Ingwer zu den Zwiebeln geben und 1 Minute mit anschwitzen. Zitrone reiben, halbieren, auspressen und Saft auffangen. Zucker über die Zwiebeln geben und karamellisieren lassen. Geraspelte Karotten, geraspelten Sellerie, Lauchringe und Zitronenabrieb dazugeben und 3 Minuten mit andünsten. Mit Wein ablöschen und die Flüssigkeit leicht einkochen. Gemüsesfond angießen, das Lorbeerblatt hinzugeben und die Suppe bei mittlerer Hitze 5 Minuten köcheln lassen. In einem Topf Öl erhitzen und Karotten- und Selleriewürfel darin scharf andünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Lorbeerblatt wieder entfernen und die Suppe mit einem Stabmixer pürieren. Mit 1 EL Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnelen:

Garnelen waschen und trockentupfen. Rosmarin, Petersilien und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Kräuterblätter und Rosmarinnadeln abzupfen. Zitrone mit einer Reibe reiben, halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Ingwer und Knoblauch schälen und hacken. Chili längs aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und in sehr feine Ringe schneiden. Rosmarin, Petersilien und Thymian, Limettenabrieb, Ingwer, Knoblauch, Chili, Paprikapulver, 1 TL Salz, Pfefferkörner und 80 ml Olivenöl zu einer mittelfeinen Paste pürieren.

Garnelen in der Gewürzpaste wenden und 10 Minuten ziehen lassen. Eine Grillpfanne stark erhitzen und die Garnelen mit der Paste darin rundherum ca. 3 Minuten braten.

Die Möhren-Ingwer-Suppe mit Kartoffel-Bacon-Einlage und BBQGarnelen-Spieß in tiefen Tellern anrichten und servieren.

Matthias Dahmen am 07. Juni 2017