

# Karotten-Ingwer-Suppe mit Garnelen-Spieß und Crostini

**Für zwei Personen**

**Für die Suppe:**

250 g Karotten	1 große Zwiebel	1 Tomate
1 roter Apfel	2 Knoblauchzehen	1000 ml Gemüsesfond
1 TL Ingwer	1 TL mildes Currypulver	1 TL Korianderkörner
1 TL Pimentkörner	1 TL schwarze Pfefferkörner	$\frac{1}{2}$ TL Zimtsplitter (zerstoßen)
3 Blatt Lorbeer	$\frac{1}{2}$ TL Piment	$\frac{1}{2}$ TL Wachholderbeere
200 g Sahne	4 EL kalte Butter	2 TL Puderzucker
1 TL Zucker	Salz	

**Für den Garnelenspieß:**

6 Riesengarnelen (Küchenfertig geschält)	$\frac{1}{2}$ rote Chili
1 Limette	2 EL Olivenöl
1 EL Pflanzenöl	Pfeffer

**Für die Crostini:**

$\frac{1}{2}$ Baguette	250 g bunte Tomaten	4 frische reife Feigen
250 g Ziegenfrischkäse	1 Bund Basilikum	6 EL Olivenöl
3 Knoblauchzehen	Salz	Pfeffer

**Für die Garnitur:**

Baby Karotten	2 EL Butter	2 TL Zucker
---------------	-------------	-------------

**Für die Suppe:**

Die Karotten und die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Tomate waschen und klein schneiden, dabei den Stielansatz entfernen.

In einem Topf 1 TL Puderzucker bei schwacher Hitze hell karamellisieren, das Gemüse hinzufügen und kurz darin andünsten. Die Brühe angießen und das Gemüse knapp unter dem Siedepunkt etwa 20 Minuten garen.

Den Apfel waschen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Das Fruchtfleisch in dünne Spalten schneiden. 2 Apfelspalten schälen, klein schneiden und mit dem Ingwer, dem Knoblauch und dem Currypulver in die Suppe geben. Koriander, Piment, Pfefferkörner und Zimt in eine Gewürzmühle füllen und die Suppe damit würzen. Die Sahne und 3 EL Butter dazugeben und die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren.

Die Suppe auf vorgewärmte Suppenteller verteilen und mit Scampi garnieren.

**Für den Garnelenspieß:**

Riesengarnelen unter fließendem, kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen. Die Chilischote waschen und in kleine Stückchen hacken. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Limette auspressen. Chili, Olivenöl, Knoblauch und 1 TL Limettensaft zu einer Marinade zusammen rühren und die Garnelen für ca. 10 Minuten darin einlegen.

Öl in einer großen beschichteten Bratpfanne heiß werden lassen. Riesengarnelen auf die Holzspieße stecken und bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 2 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sofort zur Suppe servieren.

**Für die Crostini:**

Baguette in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und auf einen Rost legen.

Knoblauch abziehen und andrücken. Brot mit 3 EL Olivenöl und Knoblauch bestreichen. Im heißen Ofen bei 200 ° Celsius Umluft, auf der mittleren Schiene 3-5 Minuten goldbraun rösten.

Die Tomaten waschen, den Stielansatz entfernen. Tomaten und 4 Feigen halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und die Blätter vom Stiel abzupfen. Blätter fein hacken.

Geröstete Baguettescheiben mit Ziegenfrischkäse bestreichen. Mit Tomaten, Basilikum und Feigenscheiben belegen. Mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Garnitur:**

Die Karotten abwaschen, gegebenenfalls schälen und schräg anschneiden. Butter und Zucker in einer Pfanne heiß werden lassen und Karotten darin glacieren.

Die Karotten-Ingwer-Suppe mit Garnelenspieß und Crostini auf Tellern anrichten und servieren.

Brygida Kirchmayer am 29. Mai 2018