

Kokos-Kürbis-Suppe mit Garnelen-Fond, Garnelen

Für zwei Personen

Für die Garnelen:

4 Garnelen mit Kopf, Schale	1 Knoblauchzehe	1 E Butter
1 EL Pflanzenöl	$\frac{1}{2}$ TL Kurkumapulver	Salz, Pfeffer

Für den Garnelenfond:

Garnelen-Karkassen	1 Knoblauchzehe	50 ml trockener Weißwein
50 ml Gemüsefond	1 TL Fischsoße	Pflanzenöl

Für die Suppe:

300 g Hokkaido	1 m.-große Karotte	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	3 cm Ingwer	1 Limette, Saft, Abrieb
200 ml Kokosmilch	1 TL flüssiger Honig	300 ml Gemüsefond
Garnelenfond	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für die Garnelen:

Den Kopf der Garnelen abdrehen, Schale entfernen und entdarmen.

Karkassen für den Fond beiseitestellen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen darin mit einer angedrückten Knoblauchzehe von beiden Seiten scharf anbraten. Butter hinzugeben und schwenken. Mit Kurkuma, Salz und Pfeffer würzen.

Für den Garnelenfond:

Karkassen mit einer angedrückten Knoblauchzehe kräftig in Pflanzenöl anbraten. Fond und Weißwein hinzugeben und einige Minuten kochen lassen. Anschließend durch ein Sieb passieren und mit Fischsoße abschmecken.

Für die Suppe:

Karotte schälen. Kürbis und Karotte würfeln. Schalotte und Knoblauch abziehen und würfeln. Ingwer schälen und fein hacken.

Ingwer, Knoblauch und Schalotte in Pflanzenöl anschwitzen und mit Honig karamellisieren. Kürbis und Karotte hinzugeben und ebenfalls kurz anschwitzen. Mit Gemüsefond und Kokosmilch auffüllen und alles darin weich kochen. Garnelenfond hinzugeben und alles fein mixen.

Enes Yüce am 27. Januar 2026