

Süßkartoffel-Suppe mit Garnelen-Spieß

Für zwei Personen

Für die Süßkartoffelsuppe:

300 g Süßkartoffel	100 g mehligk. Kartoffeln	1 Karotte
100 g geräuch. Speck	1 Zwiebel	½ Limette
100 ml Sahne	1 EL Butter	200 ml Riesling
700 ml Hühnerfond	1 Lorbeerblatt	1 Prise Safranfäden
3 Pimentkörner	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Einlage:

50 g Süßkartoffel	1 Zweig Majoran	3 Zweige glatte Petersilie
2 EL Pistazien	1 TL Puderzucker	Pflanzenöl
Chilisalز		

Für den Garnelen-Spieß:

6 Garnelen	1 Zitrone	1 Ei
Pankomehl	Mehl	Olivenöl
1 EL Chilisalز	Pfeffer	

Für die Süßkartoffelsuppe:

Den Safran in 1 EL Weißwein einlegen. Süßkartoffel, Kartoffeln und Karotte waschen, schälen und grob würfeln. Zwiebel abziehen und grob würfeln. Speck grob schneiden und in einem großen Topf auslassen.

Gemüse mit Butter zum Speck geben und andünsten. Danach Lorbeer, Pimentkörner, eingelegten Safran, Salz und Pfeffer dazugeben.

Mit übrigem Wein ablöschen und einkochen lassen, so dass der Topfboden noch leicht bedeckt ist. Fond hinzugeben und weiter köcheln lassen. Lorbeer, Pimentkörner und Speck entnehmen. Sahne hinzugeben und kurz aufkochen lassen. Alles in einen Standmixer füllen und mixen.

Limette auspressen. Suppe zurück in den Topf geben und mit einer Prise Muskat, Salz, Pfeffer und etwas Limettensaft abschmecken. Suppe zum Schluss passieren.

Für die Einlage:

Süßkartoffel schälen und in Streifen schneiden. In einer Pfanne mit ausreichend Öl knusprig fritieren. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und mit Chilisalز würzen. Pistazien in einer Pfanne ohne Öl rösten.

Puderzucker hinzugeben und karamellisieren lassen. Beides in die Suppe geben. Mit Majoran-Blättchen und Petersilie garnieren.

Für den Garnelen-Spieß:

Garnelen waschen und trockentupfen. Zitrone auspressen und Garnelen mit Zitronensaft beträufeln. Mit Chilisalز und Pfeffer würzen. Eine Panierstraße aus Mehl, verquirlten Eiern und Pankomehl aufstellen.

Garnelen nacheinander durch Mehl, Ei und Panko ziehen. Anschließend in einer heißen Pfanne in Öl von beiden Seiten anbraten. Anschließend jeweils drei Garnelen auf einen Holspieß aufspießen.

Suppe in tiefen Schüsseln anrichten und die Süßkartoffelstreifen und Pistazien hineingeben. Mit etwas übrigem Majoran und Petersilie garnieren und mit dem Garnelenspieß zusammen servieren.

Karin Müller am 01. November 2022