

Möhren-Orangen-Süppchen mit Knuspergarnelen

Zutaten:

Für die Garnelen

225 g Garnelen,
geschält und tiefgefroren
4 EL Olivenöl
Salz / Pfeffer
1 Msp. Cayennepfeffer
2 Eier
3 geh. EL Mehl
4 EL zerstoßene Cornflakes

Für die Suppe

500 g Möhren
20 g Ingwer
1 EL Butter
1 gestr. TL Mehl
300 ml Orangensaft, frisch gepresst
400 ml Geflügelfond
Kurkuma
100 g saure Sahne
Korianderblättchen zum Garnieren

Außerdem:

4 Schaschlikspieße

Zubereitung:

Garnelen antauen lassen. Die Hälfte des Öls mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer verrühren. Garnelen über Nacht gekühlt in der Marinade ziehen lassen.

Am nächsten Tag Möhren putzen, waschen und in Scheiben schneiden, Ingwer schälen und in kleine Stücke schneiden.

Butter in einem Topf zerlassen, Möhren und Ingwer etwa 3 Minuten darin anbraten, mit Mehl bestäuben und verrühren. Orangensaft und Geflügelfond angießen. Die Suppe 15 Minuten zugedeckt bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Eier auf einem Teller verquirlen. Die abgetupften Garnelen auf 4 Schaschlikspieße stecken. In Mehl wenden, durch das Ei ziehen und sofort in den Cornflakes wälzen. Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelenspieße etwa 3 Minuten von jeder Seite knusprig braten.

Suppe mit dem Pürierstab cremig rühren. Mit Kurkuma und Salz abschmecken und auf 4 Suppentassen verteilen. Saure Sahne glatt rühren und einen Klacks in jede Suppe geben, spiralig verrühren.

Garnelenspieße auf die Suppentassen legen und mit einigen Korianderblättchen garnieren

Dazu schmeckt geröstetes Meter- oder Fladenbrot.

Guten Appetit!