



Möhren-Ingwer-Suppe mit Garnelen

Man nehme für 6 Portionen:

500 g Möhren
50 g Zwiebeln
50 g Ingwerwurzel
6 große oder 12 kleine Riesengarnelen
25 g Butter
500 ml Geflügelbrühe
100 ml Sahne
1 Orange
2 Stiele glatte Petersilie
4 EL Olivenöl
Piment d'Espelette
Salz

- Möhren schälen und in dünne Scheiben hobeln
- Zwiebeln pellen und würfeln
- Ingwer schälen und fein reiben
- Garnelen pulen und entdarmen
- Petersilienblättchen von den Stielen zupfen
- Orange halbieren und auspressen
- Suppenteller vorwärmen

In einem Topf die Zwiebelwürfel in der Butter glasig dünsten. Etwas Farbe annehmen lassen. Ingwer und Möhren zufügen und 3-5 Minuten andünsten. Die gesalzene Brühe zugeben und alles ca. 20 Min. köcheln lassen. Mit einer Schaumkelle die Hälfte der Möhren aus der Suppe nehmen und warm stellen. Restliche Suppe sehr fein pürieren, anschließend durch ein Sieb gießen, den Orangensaft zugeben und die Sahne untermischen. Mit Salz abschmecken. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen, die Garnelen darin braten. Mit Salz und Piment d'Espelette würzen. In die Mitte jedes Suppentellers ein Viertel der Möhrenscheiben geben. Garnelen auf die Möhren legen, Suppe vorsichtig angießen. Garnelen mit dem Olivenöl aus der Pfanne beträufeln, dann mit Petersilienblättern garnieren und sofort servieren.