HERRENHOF
ESCHBACH

EXOTISCHES KAROTTENSÜPPCHEN MIT GEWÜRZGARNELEN

WEINGUT HERRENHOF · ELMAR SCHMITZER & SOHN · HERRENHOF · 76831 ESCHBACH
TEL. 0 63 45 - 27 23 · FAX 0 63 45 - 76 21 · WWW.HERRENHOF-ESCHBACH.DE · INFO@HERRENHOF-ESCHBACH.DE

DE-ÖKO-039
Deutsche Landwirtschaft

HERRENHOF
ESCHBACH

Zubereitung

Für die Suppe die Karotten schälen und klein schneiden, den Lauch putzen und ebenfalls klein schneiden.
In einem Topf 2 TL Puderzucker bei milder Hitze hell karamellisieren, das Gemüse hinzufügen und kurz darin andünsten.
Die Brühe angießen und das Gemüse knapp unter dem Siedepunkt etwa 25 – 30 Minuten garen.
Den Ingwer, den Knoblauch und das Currypulver in die Suppe geben. Die Kokosmilch und die Butter dazugeben und die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Pfeffer, Salz und Zitronensaft würzen.

Die Garnelen waschen, trocken tupfen und längs halbieren. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen darin bei milder Hitze auf der Hautseite etwa 1 Minute anbraten. Wenden, die Pfanne vom Herd nehmen und die Garnelen in der Resthitze noch etwa 1 Minute ziehen lassen. Die Garnelen auf einem vorgewärmten Teller beiseitestellen.

Das Fett mit Küchenpapier aus der Pfanne tupfen und die Butter darin bei milder Hitze zerlassen. Den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Mit dem Ingwer, der Vanilleschote und dem Zimt dazugeben.

Die Garnelen nochmals in der Gewürzbutter erwärmen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Suppe in vorgewärmten Tellern verteilen und die Garnelen daraufsetzen.

Zutaten

Für 4 Personen

Für die Suppe
- 500 g Karotten
- 50 g Lauch
- 2 TL Puderzucker
- 800 ml Gemüsebrühe
- 1 TL Ingwer (fein gehackt)
- 2 Scheiben Knoblauch
- 1 EL mildes Currypulver
- 300 ml ungesüßte Kokosmilch
- schwarzer Pfeffer und Salz nach Geschmack
- Saft einer halben Zitrone
- Cayennepfeffer
- 3 EL kalte Butter
- Salz

Für die Garnelen
- 400 g Riesengarnelen (geschält und ohne Darm)
- 1 EL Öl
- 1 EL Butter
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Scheiben Ingwer
- ½ ausgekratzte Vanilleschote
- 1 Splitter Zimtrinde
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

WEINGUT HERRENHOF · ELMAR SCHMITZER & SOHN · HERRENHOF · 76831 ESCHBACH
TEL. 0 63 45 - 27 23 · FAX 0 63 45 - 76 21 · WWW.HERRENHOF-ESCHBACH.DE · INFO@HERRENHOF-ESCHBACH.DE

DE-ÖKO-039
Deutsche Landwirtschaft

HERRENHOF
ESCHBACH

Weinempfehlung

WEINGUT HERRENHOF · ELMAR SCHMITZER & SOHN · HERRENHOF · 76831 ESCHBACH
TEL. 0 63 45 - 27 23 · FAX 0 63 45 - 76 21 · WWW.HERRENHOF-ESCHBACH.DE · INFO@HERRENHOF-ESCHBACH.DE

DE-ÖKO-039
Deutsche Landwirtschaft