

▪ Die Küchen Schlacht – Menü am 12. Februar 2018 ▪
Vorspeise mit Alfons Schuhbeck



Dirk Makies

**Zweierlei Paprikasuppe mit Garnelen-Spieß und
Parmesan Cracker**

Zutaten für zwei Personen

Für die Paprikasuppe:

2 rote Paprika
2 gelbe Paprika (es gehen auch Grüne)
2 große Zwiebel
2 Zehe Knoblauch
400 ml Hühnerfond
¼ TL Chiliflocken
1 Msp. gelbes Curry
½ L Sahne
neutrales Öl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle

Backofen auf 180 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen.

Paprika putzen und klein würfeln. Zwiebeln häuten und würfeln. Knoblauch ebenfalls häuten und fein schneiden. Öl in zwei verschiedenen Töpfen erhitzen. Zwiebel und Knoblauch gleichmäßig auf die zwei Pfannen verteilen und glasig dünsten.

Die gelben Paprikawürfel in die eine und die roten Paprikawürfel in die andere Pfanne geben. Kurz anbraten und mit jeweils 200 ml Hühnerfond auffüllen. Chiliflocken zu den roten Paprikawürfeln und Curry zu den gelben Paprikawürfeln geben. Beide Paprikasorten garen bis sie weich sind.

Die Topfinhalte zum Pürieren in zwei hohe Gefäße umfüllen, beides pürieren und beide Massen nacheinander in zwei unterschiedliche Gefäße durch ein Sieb streichen, damit die bitteren Schalen zurückbleiben.

Beide Paprikapürees zurück in die zwei Töpfe geben, jeweils ¼ L Sahne hinzugeben, kurz aufkochen und mit Salz abschmecken.

Für den Spieß und den Cracker:

2 Scampi
neutrales Öl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Scampi kurz von allen Seiten scharf anbraten. Etwas salzen. Die fertig gegarten Scampi jeweils auf einen Spieß stecken.

Für den Cracker:

40 g Parmesan

Parmesan reiben. Backpapier auf einem Ofenblech ausbreiten, vier gleiche große Häufchen geriebenen Parmesan darauf geben und für ca. 5 min. in den vorgeheizten Ofen geben bis jedes Häufchen zu einer flüssigen Parmesanmasse geschmolzen ist.

Für die Garnitur:

1 EL Creme double
etwas Kapuzinerkresse

Die Suppe kurz vorm Servieren mit etwas Creme double und einigen Blättchen Kapuzinerkresse garnieren.

Die gelbe und die rote Paprikasuppe zusammen auf einem Teller anrichten und servieren.