▪ Die Küchenschlacht – Menü am 05. Oktober 2021 ▪
Vorspeise mit Nelson Müller



Jannis Becker

Süßkartoffel-Ingwer-Suppe mit Riesengarnelen

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:
500 g Süßkartoffel
4 cm Ingwer
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 Limette
1 L Rinderfond
100 g Minze
250 g Butter
Neutrales Öl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Süßkartoffeln schälen und klein schneiden. Ingwer schälen klein schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen, klein schneiden und in Öl und etwas Butter anschwitzen. Danach Süßkartoffel und Ingwer dazugeben. Den ganzen Fond zugeben und köcheln lassen. Sobald die Süßkartoffelstücke matschig sind, alles pürieren.

Limette auspressen. Minze abbrausen, trockenschütteln und hacken. Limettensaft und Minze zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit restlicher Butter abrunden.

Für den Dip:
1 Zweig Minze
1 Limette
200 g Crème fraîche
Salz, aus der Mühle

Limette halbieren und ausdrücken. Minze abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Crème Fraîche mit Limettensaft und Minze vermischen, gegebenenfalls pürieren, und mit Salz abschmecken. Einen Klecks davon in die Mitte der Suppe geben.

Für die Riesengarnelen:
4 küchenfertige Riesengarnelen
Knoblauch
1 Chilischote
1 Limette
100 g Minze
1 EL Butter
100 ml Olivenöl
Neutrales Öl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Garnelen mit Olivenöl, Limettensaft, gehackter Minze, gehackter Chili und etwas Knoblauch marinieren. Dazu ebenfalls etwas Salz und Pfeffer geben. Anschließend in der Pfanne in Öl anbraten.

Am Ende die gebratenen Garnelen auf einen kleinen Spieß stecken oder an den Rand legen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.