

Johann Lafer | Kalte Passionsfrucht-Suppe mit Gurken und Riesengarnelen

Zutaten für 4 Personen

Für die Suppe:

- 2 Salatgurken
- 4 Passionsfrüchte (Maracujas)
- 2 unbehandelte Limetten
- 1 rote Chilischote
- 40 g Wasabi-Paste
- 150 ml Mineralwasser
- 100 ml Pflaumenwein
- 200 g Crème fraîche
- Salz
- Pfeffer

Für die Garnelen:

- 8 Garnelen, küchenfertig
- 2 Eier
- 50 g Sahne
- 100 g Mehl
- 100 g Panko
- 200 g Butterschmalz
- Salz
- Pfeffer

Außerdem:

4 Korianderstiele

Zubereitung:

Für die Suppe die Gurken schälen und in Stücke schneiden. Die Passionsfrüchte halbieren, das Fruchtfleisch mit einem Teelöffel herauslösen und durch ein feines Sieb streichen. Die Limetten heiß waschen, trocken reiben, die Schale fein abreiben, Limetten auspressen. Die Chilischote längs halbieren, entkernen, waschen und in Würfel schneiden.

Gurkenstücke, Passionsfruchtfleisch, Limettensaft und -schale, Chiliwürfel, Wasabi, Mineralwasser, Pflaumenwein und Crème fraîche in den Küchenmixer geben. Alles fein pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen und die Suppe kühl stellen.

Die Garnelen waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Mehl und Panko ebenfalls in tiefe Teller geben. Die Garnelen zuerst im Mehl wenden, dann durch die Eier-Sahne-Mischung ziehen und zuletzt mit dem Paniermehl panieren Butterschmalz in der Fritteuse oder in einem hohen Topf auf etwa 170 °C erhitzen. Die Garnelen darin goldbraun ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Anrichten:

Koriander waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden. Die Suppe in Schälchen anrichten und mit dem Koriander garnieren. Je 2 Garnelen auf Holzspieße stecken und zum Servieren über die Schälchen legen.

Rezept: Johann Lafer

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 17.03.2007

Prominenter Gast: Patrik Fichte