

Geeiste Gurkensuppe mit Shrimps

Kategorie: Suppe
Rezept Nr.: 606
Portionen: 4

Zutaten	Mengen	Bemerkungen	Links
Piment d'Espelette	1 Prise	nach Gusto	
Gärtnergurken	7	kleine, heißen auch Landgurken	
Yoghurt	6 EL		
Dill	1 Bund		
Sauerrahm	1 EL		
Salz/Pfeffer	0		
Gemüsebrühe	0,25 Liter		
Shrimps	100 Gramm	Kleine Eismeergarnelen	
Cumin	1 Msp.		
Raz-al-Hanut	0,5 TL	oder Garam-Masala	

Zubereitung

1. Die Gurken schälen, halbieren und die Kerne mit einem Teelöffel entfernen. Dann in Stücke schneiden - eine Hälfte in kleine Würfel. Die Würfelchen kalt stellen.
2. Den Dill hacken, einige Zweige zur Deko beiseitelegen.
2. Die Stücke zusammen mit dem Großteil des gehackten Dills, etwas Salz/Pfeffer und Piment d'Espelette mit dem Joghurt im Mixer fein pürieren. Dann Gemüsebrühe zugeben bis die Suppe die richtige Konsistenz hat (Sie sollte noch sämig sein, aber nicht breiig). Nochmals gut durchmischen, abschmecken. Mindestens 2 Stunden kalt stellen.
4. Je nach Größe die Shrimps evtl. nochmals teilen, die Gurkenwürfel und den restlichen gehackten Dill zugeben, mit Cumin, Raz-al-Hanut und etwas Salz sowie dem Sauerrahm mischen. Wieder kalt stellen bis zum Servieren.

Anrichten: An heißen Tagen, die Suppe in gekühlte Suppenteller geben und in die Mitte die Schrimp-Gurken-Mischung einsetzen. Mit einigen Dill-Spitzen garnieren.

Weinempfehlung: Dazu passt ein trockener Sylvaner aus Franken (Schmitts Kinder in Randersacker) oder aus dem Elsass (Vieilles Vignes Domaine Ostertag in Epfig).

Geeiste Gurkensuppe mit Shrimps



Notizen
