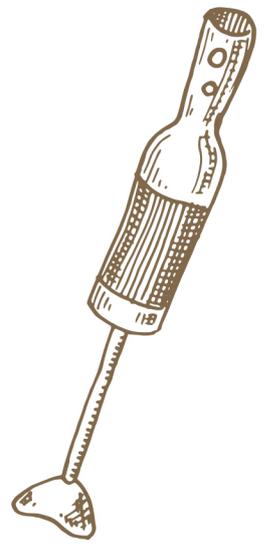


Garantie SUPPE



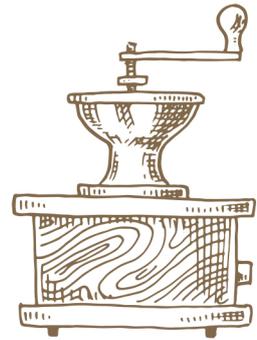
4 Paprikaschoten gleicher Farbe (ich empfehle die Gelben)
3 EL Öl, 1 TL Rohrzucker
50g fein geschnittene Schalotten
2 EL Limettensaft, 1/2 l Geflügelfond
1/8 l Sahne (die Garantie :-))
1 angedrückte Knoblauchzehe, 1 Thymianzweig
1 Rosmarinzweig, 1 TL Salz
frisch gemahlener weißer Pfeffer
1 frisch geriebene Ingwerwurzel

1. Backofen auf 200° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Die Paprikaschoten halbieren, von den Kernen befreien und mit der Schale nach oben auf dem Rost in den Backofen geben.
3. Zeit für einen Prosecco!
4. Die Paprikaschoten müssen gehäutet werden. Das macht zugegebenermaßen keinen Spaß, ist aber so viel leckerer. Die Arbeit lohnt sich!
Die Schale fängt langsam an Blasen, zu werfen und aufzuplatzen. Das ist gut und muss so sein.
Sobald die Schoten anfangen zu verbrennen, also schwarz zu werden, den Ofen ausstellen. Eine große Schüssel bereit halten und ein sauberes Küchentuch mit kaltem Wasser durchnässen und locker auswringen.
5. Die Paprika aus dem Ofen nehmen (nicht mit den Händen, das ist heiß!) und möglichst mit der Haut nach oben in die Schüssel legen.
Das nasse Küchentuch drauf legen und Küchenpapier bereit halten.
6. Nun nach und nach die Hälften aus der Schüssel nehmen und die Haut abziehen.
7. Die gehäutete Paprika in Streifen schneiden. Das muss nicht ordentlich sein, denn die Suppe wird noch püriert.
8. Einen großen Topf aufstellen und darin das Öl erhitzen. Zucker und Schalotten dazu geben und anschwitzen.
Paprikastreifen und Limettensaft dazu geben und 5 Minuten dünsten.
9. Den Fond aufgießen, aufkochen und nach 5 Minuten Knoblauch und Kräuter dazu geben. Weitere 5 Minuten köcheln lassen.
10. Nun die Sahne dazu geben und weitere 10 Minuten köcheln lassen und währenddessen mit Pfeffer, Ingwer und Salz abschmecken.
11. Zeit für den zweiten Prosecco!
12. Kräuter und Knoblauch aus dem Topf nehmen und Suppe pürieren. 13. Anschließend passieren. Fertig!

Guten Appetit, Ihr Lieben.



Pimp your SOUP



Folgende Varianten habe ich schon an lebenden Objekten erfolgreich testen können:

1. Hähnchen

Ein Hähnchenfilet in gleichmäßige Würfel schneiden und die Würfel in Rapsöl, Salz/Pfeffer und Paprikapulver mindestens 5 Stunden marinieren. Dann in einer Pfanne langsam kross braten und die noch heißen Würfel in Sesam wenden. 2-3 Würfel auf einen Holzspieß geben und zur Suppe servieren.

2. Vegetarisch

Die Vegetarier unter Euch bereiten die Suppe einfach mit Gemüsefond zu und geben zum Schluß geröstete Kürbiskerne und einen Tropfen Kürbiskernöl dazu

3. Fisch

Gambas gehen immer! Gambas in der Schale in einer Pfanne mit etwas Olivenöl, 1 angedrückten Knoblauchzehe und einem Zweig Rosmarin anbraten, schälen und auf einem Spieß zur Suppe geben. Ein wenig klein gehackte Petersilie drüber – fertig!

Anrichten - Das Auge ißt schließlich mit. Hier ein paar Varianten, wie ich die Suppe schonmal serviert habe:

1. Als Vorspeise in einem großen bauchigen Glas. Da lässt sich gut der Spieß drauf legen
2. In Einer Vintage Tee Tasse mit Untertasse. Auf der Untertasse kann man gut ein Stückchen Brot dazu legen.
3. In Espresso Tassen - quasi als flying Appetizer

