

Avocadosuppe mit Physalis-Garnelen-Tartar

Zutaten für 4 Portionen :

2 reife Avocados
100 g Physalis (Kapstachelbeeren)
12 Riesengarnelen
(etwa 200 g), roh, ohne Kopf, mit Schale, entdarmt
1 Schalotte
1 EL Butter
400 ml Geflügelfond (Glas)
200 ml Wasser
1 TL Hühnerbrühe Instand
100 ml Schlagsahne
frisch gemahlener weißer Pfeffer
Salz,
Cayennepfeffer
2 Limetten
1 große Knoblauchzehe
4 Holzspieße



Zubereitung :

Die Schalotte abziehen, fein würfeln und in der Butter glasig dünsten. Mit dem Geflügelfond, Wasser, Instand Hühnerbrühe und Sahne 10 Minuten köcheln lassen. Etwas abkühlen lassen.

Das Physalis- Garnelen-Tartar :

Die Physalis bis auf 4 Stück aus den Hülsen lösen, abbrausen, trocken tupfen. Bis auf 4 Stück für die Spieße vierteln. Von den Garnelen die 4 schönsten zur Seite legen. Die anderen mit der geschälten und in Scheiben geschnittenen Knoblauchzehe im Olivenöl etwa 4 Minuten von allen Seiten anbraten. Auskühlen lassen und fein würfeln. Mit den geviertelten Physalis vermengen. Von den Limetten 4 dünne Scheiben schneiden, den Rest auspressen und damit das Physalis-Garnelen-Tartar beträufeln / marinieren. Mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Die Avocados schälen, spalten, den Kern entfernen. Von zwei geviertelten Avocado etwa 12 schmale Streifen für die Garnierung schneiden und diese sofort mit Limettensaft beträufeln. Das restliche Avocadofleisch zusammen mit etwas Brühe im Mixer pürieren. Avocadopüree und Brühe vermengen und erwärmen. Auf keinen Fall kochen lassen, da die Avocado sonst bitter wird. Kräftig mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Die zurück gelegten Garnelen in dem Knoblauchöl scharf anbraten. Eine Physalis auf dem Spieß ganz nach oben schieben, gefolgt von einer Limettenscheibe und einer Garnele.

Die Avocadosuppe in Schalen verteilen. Physalis- Garnelen- Tartar in die Mitte geben, je drei Avocado Schnitze darauf legen und den Garnelenspieß dazu legen.

Dazu geröstetes Toastbrot reichen. Wir haben einen Weißwein von der Saar dazu getrunken.