

Johann Lafer | Vanille-Ingwer-Karotten-Suppe

Zutaten für 4 Personen:

- 400 g Karotten
- 1 Knolle Ingwer
- 2 Schalotten
- 4 Knoblauchzehen
- 40 g kalte Butter, kalt
- 1 Vanilleschote de Tahiti
- 100 ml Weißwein
- 500 ml Geflügelfond
- 2 EL Sahne
- 8 Riesengarnelen, küchenfertig
- 2 EL Olivenöl
- 1 Thymianzweig
- 1 Rosmarinzweig
- Salz
- Pfeffer
- Chili, aus der Gewürzmühle

Zubereitung:

Karotten waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Schalotten und 2 Knoblauchzehen schälen und fein würfeln.

10 g Butter in einer Pfanne erhitzen und Schalotten, Knoblauch und Karottenscheiben darin anschwitzen. Den Ingwer fein reiben, 10 g davon in die Pfanne zugeben und mit anschwitzen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark auskratzen. Vanillemark und Vanilleschote ebenfalls zugeben, mit Weißwein ablöschen und den Geflügelfond angießen. Bei milder Hitze die Karotten darin weich kochen.

Anschließend die Vanilleschote entfernen und die Karotten mit der Flüssigkeit in einem Glasmixer fein pürieren. Die Suppe durch ein Sieb zurück in den Topf geben, mit Salz, Pfeffer und etwas Chili aus der Gewürzmühle abschmecken.

Sahne schlagen. Kurz vor dem Servieren 30 g kalte Butter und Sahne zugeben. Mit einem Stabmixer schaumig aufmixen.

Die Garnelen in heißem Olivenöl anbraten. Die Kräuter und 2 Knoblauchzehen zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Chili aus der Gewürzmühle würzen und bei milder Hitze gar ziehen lassen.

Rezept: Johann Lafer

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 22.12.2007

Prominente Gäste: Gayle Tufts & Jürgen Drews

