



Lutz Richter

Marokkanische Blumenkohlsuppe mit Garnelenspieß

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

½ Blumenkohl
 1 Knoblauchzehe
 1 Zitrone
 1 cm Ingwer
 300 ml Kokosmilch
 1 EL Butter
 ¾ l Gemüfefond
 1 Bund Koriander
 1 TL Ras el Hanout
 ½ TL Kurkuma
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Blumenkohl putzen und in kleine Röschen teilen. 1 Röschen in dünne Scheiben schneiden und beiseite legen. Knoblauchzehe abziehen und hacken. Ingwer schälen und hacken. Zitrone halbieren und den Saft auspressen.

Blumenkohlröschen in Fond ca. 15 Minuten garen. Dann Kokosmilch aufgießen. Knoblauch, Ingwer und Zitronensaft hinzugeben. Mit Ras el Hanout, Kurkuma, Salz und Pfeffer abschmecken. Suppe aufkochen lassen. Dann fein pürieren und ggf. erneut abschmecken. Durch ein feines Haarsieb passieren.

Blumenkohlscheiben in einer Pfanne mit Butter anbraten und mit Ras el Hanout, Salz und Pfeffer würzen. Koriander abrausen und trockenwedeln. Suppe mit gebratenen Blumenkohlscheiben und Korianderblättchen garnieren.

Für den Garnelenspieß:

10 küchenfertige, mittelgroße Garnelen,
 ohne Kopf und Schale
 1 Knoblauchzehe
 2 EL Butter
 Salz, aus der Mühle

Garnelen waschen und trockentupfen. Ggf. den Darm entfernen. Auf Holzspieße stecken. Butter in einer Pfanne auslassen. Knoblauch andrücken und mitsamt der Schale zur Butter geben. Garnelenspieße darin glasig braten. Mit Salz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.