

## Rezept

# Safran-Kartoffel-Suppe mit Ingwergarnelen

Ein Rezept von Safran-Kartoffel-Suppe mit Ingwergarnelen, am 12.09.2024

## Zutaten

<b>2</b> Schalotten	1/2 große rote Chilischote
<b>1</b> große Möhre	<b>3</b> mehlig kochende Kartoffeln (etwa 600 g)
<b>2 EL</b> Butterschmalz	<b>1 l</b> Gemüsebrühe
1/2 TL Safranfäden	<b>200 g</b> Sahne
feines Meersalz	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
<b>12</b> ungeschälte rohe Garnelen	<b>1 Stück</b> frischer Ingwer (etwa 3 cm)
<b>3 EL</b> Butter	<b>1 Prise</b> Salz
<b>4</b> Bambusspieße	Safranfäden zum Garnieren
Crème fraîche zum Verfeinern	Baguette

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Für die Suppe die Schalotten schälen und fein würfeln. Die Chilischote waschen, entstielen und fein hacken. Die Möhre waschen, putzen und in grobe Scheiben schneiden. Die Kartoffeln schälen, waschen und grob würfeln.
2. Das Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen, die Schalotten darin glasig dünsten. Chili, Möhrenscheiben und Kartoffelwürfel zugeben, mit der Brühe aufgießen und die Safranfäden einstreuen. Bei mittlerer Hitze 15-20 Minuten zugedeckt köcheln lassen, bis sich das Gemüse leicht mit einer Gabel zerdrücken lässt. Dann mit dem Pürierstab sämig mixen, die Sahne zugeben und die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Zwischendurch die Garnelen bis aufs letzte Schwanzstück schälen und den Darm entfernen. Dazu die Garnelen am Rücken der Länge nach ein wenig einschneiden und den dunklen Darmstrang herausziehen. Dann die Garnelen unter fließendem kalten Wasser kurz abspülen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
4. Den Ingwer schälen und fein hacken. Die Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, den Ingwer untermischen. Die Garnelen dazugeben und bei mittlerer Hitze je nach Größe in 1-2 Minuten rosa braten, dabei wenden. Mit Salz würzen. Jeweils 3 Ingwergarnelen auf einen Spieß stecken.
5. Die Ingwer-Garnelen-Spieße zur heißen Suppe anrichten. Nach Gusto mit ein paar Safranfäden garnieren sowie Crème fraîche zum Verfeinern und Baguette dazu reichen.