

Avocadosuppe mit spicy Garnelen

30—40 Min

Zutaten für 3 Portionen

= Kotányi Produkte

6 Stk.	Vollreife Avocados
3 Stk.	Limetten
2 Stk.	Zwiebel
1 L	Kalte Hühnersuppe
400 g	Crème fraîche
6 EL	Olivenöl
3 Stk.	Knoblauchzehen
400 g	Rohe Garnelen
1 Msp.	Koriander gemahlen
1 Msp.	Cayennepfeffer gemahlen
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer schwarz ganz

Zubereitung

1. Im ersten Schritt werden die Avocados halbiert, der Kern wird entfernt und das Innere in eine Schüssel gegeben. Nun wird der Saft der Limetten ausgepresst. 6EL des Saftes werden mit der Avocadomasse vermengt.
2. Die Zwiebeln werden geschält, in kleine feine Würfelchen gehackt und angeschwitzt. Nun werden die Avocados und die Zwiebeln in einem Mixer fein püriert. Das funktioniert natürlich auch mit einem Pürierstab. Es sollte eine cremige Masse entstehen.
3. Danach werden Schritt für Schritt die Hühnersuppe und Crème fraîche untergemischt. Gut dazwischen pürieren, damit keine Klumpen entstehen. Dann nochmals mit dem Limettensaft, Salz und Pfeffer verfeinern.
4. Nun sollte die cremige Suppe für etwa 1-2 Stunden im Kühlschrank gekühlt werden.
5. Danach werden die Chili-Garnelen zubereitet. Dafür werden die Knoblauchzehen in feine Stückchen gehackt oder gepresst. Es wird etwas Öl in einer Pfanne erhitzt und die Garnelen mit dem Knoblauch darin gebraten. Gegen Ende werden diese mit Cayennepfeffer und Koriander verfeinert.
6. Die kalte cremige Avocadosuppe wird in einer Schale serviert und mit den spicy Garnelen garniert.