**Süßkartoffel-Ingwersuppe**

**mit gebackener Garnele**

**Zutaten für 4 Personen:**

500 g Süßkartoffeln

2 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

1 EL Butter

50 g eingelegter Ingwer mit Saft

4-6 Zweige Thymian

1 l Geflügelbrühe (Instant)

Salz, Pfeffer, Zucker

**Für die Garnelen:**

1 Knoblauchzehe

1 rote Chilischote

1 Messerspitze gemahlener Koriander

8 rohe, geschälte Garnelen

1 Eigelb (L)

6 EL Pflanzenöl zum Ausbacken

frischer Koriander zum Garnieren

**1.** Süßkartoffeln schälen und längs zwei hauchdünne Scheiben abschneiden. Jede Scheibe längs in dünne Streifen schneiden und für die Garnelen beiseite legen. Den Rest der Süßkartoffeln würfeln. Zwiebel und Knoblauch pellen und fein würfeln.

**2.** Butter erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer darin glasig anschwitzen. Süßkartoffeln und Thymian zugeben und mit anschwitzen. Mit Geflügelbrühe auffüllen und die Süßkartoffeln ca. 15 Minuten weich kochen. Thymian entfernen. Alles pürieren und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Ingwersaft abschmecken.

**3.** Knoblauch pellen und fein hacken. Chili putzen, abspülen und ebenfalls fein hacken. Mit dem Koriander mischen. Garnelen abspülen, trocken tupfen und mit der Paste einreiben. Abgedeckt ca. 30 Minuten marinieren lassen.

**4.** Süßkartoffelstreifen durchs Eigelb ziehen und die Garnelen damit umwickeln. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Garnelen darin von jeder Seite 2 Minuten braten. Jeweils 2 Garnelen auf Holzspieße stecken. Suppe in Suppenschalen füllen, den Garnelenspieß darauf legen und mit Korianderblättchen garniert servieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Minuten + 30 Minuten Marinierzeit

**Nährwertangaben pro Portion:**

Energie: 472 kcal / 1976 kJ

Eiweiß: 32,1 gFett: 29,9 gKohlenhydrate: 15 g

*Idee: Andreas Bärenklau, Küchendirektor im Park Hyatt Hamburg.*