

Krustentiersuppe



Krustentiersuppe

300 g	Krustentierkarkassen
100 g	Süßkartoffeln geschält und gewürfelt
100 g	Zwiebel geschnitten
50 g	Karotte
2 TL	Orangenöl
1 TL	Tomatenmark
600 ml	Gemüsebrühe
50 ml	Mangopüree
2 EL	Sriracha Sauce
1 EL	Honig
2 EL	Fischsauce
	Salz
100 g	Butter

Die Krustentierkarkassen im Dual Cook Flex Ofen bei 180°C 10 Minuten anrösten. Die Süßkartoffeln, Karotte und die Zwiebel in dem Orangenöl farblos anschwitzen, die Krustentierkarkassen dazugeben und das Tomatenmark. Die restlichen Zutaten dazugeben und langsam ca. 1 Stunde köcheln lassen. Passieren und nochmals aufkochen. Die in kleine Würfel geschnittene eiskalte Butter mit dem Handmixgerät einmischen.

Zum Anrichten

8 Stk	Garnelenschwänze
3 EL	Orangenöl
	Salz
3 EL	Pfirsichwürfel
1 EL	feine Ingwerwürfel
3 EL	fein gehackte
	Tomatenwürfel
2 EL	fein geschnittene
	Korianderstiele

Die Garnelenschwänze kleinschneiden und im Orangenöl anbraten und salzen. Die Ingwerwürfel, Tomatenwürfel und Pfirsichwürfel mit den Korianderstielen vermengen. Alles in einem tiefen Teller anrichten und mit der heißen Suppe übergießen.

