

Paprika – Rhabarber - Schaum

Zutaten für 4 Personen

- 1 kg gelbe Paprika
- 200 g Rhabarber
- 30 g frischer Ingwer
- 150 g weiße Zwiebeln
- 3 EL Olivenöl
- 800 ml Geflügelfond
- 1 kleine Salatgurke (ca. 120 g)
- 1 EL Sojasauce
- 2 EL Limettensaft
- 1 EL Haselnussöl
- 2 EL Erdnusskerne (ungesalzen)
- weißer Pfeffer, Zucker, Salz

Zubereitung

Paprikaschoten längs vierteln, entkernen und mit der Hautseite nach oben nebeneinander auf ein Backblech legen. Unter dem vorgeheizten Backofengrill 6-8 Minuten rösten, bis die Haut schwarze Blasen wirft. Aus dem Ofen nehmen, mit einem feuchten Küchentuch 10 Minuten abdecken, anschließend häuten. Ein Paprikaviertel quer in 1/2 cm dicke Streifen schneiden und für die Einlage beiseite stellen. Restliche Paprika in grobe Stücke schneiden.

Rhabarber putzen und in 2-3 cm große Stücke schneiden. Ingwer schälen, mit den Zwiebeln in feine Würfel schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen. Ingwer und Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Paprika und Rhabarber zugeben, mit Fond auffüllen und bei mittlerer Hitze 20 Minuten offen kochen lassen.

Inzwischen die Salatgurke quer halbieren und dann die Hälften längs in 1-2 mm dünne Scheiben schneiden. Dann längs in 1-2 mm dünne Streifen schneiden. Sojasauce, Limettensaft und Nussöl verrühren und über die Gurkenstreifen geben. Mit Pfeffer würzen und vorsichtig mischen. 10 Minuten ziehen lassen. Erdnüsse grob hacken.

Suppe mit dem Schneidstab sehr fein pürieren. Mit Zucker und Salz abschmecken. Suppe in tiefe Teller füllen und mit Gurken und Paprikastreifen und Erdnüssen garnieren.