

Zwischengericht

Rotgarnelen & Chorizo, Maiscremesuppe, Salsa & Mole

Zutaten:

12 St. Rotgarnelen 8/12er ohne Schale

0.5 St. Chorizo La Gloria Riojana

2 St. Fleischtomaten

0.4 St. Paprika, rot

1 St. Knoblauchzehen, weiß

1 St. Pepperoni rot, mild

0.4 Bund Koriander

500 g Mais Abtropfgewicht

1 St. Zwiebeln

100 ml Sahne

400 ml Geflügelbrühe

Tabasco

Balsamico, hell

Salz

Cayennepfeffer

Mole

Olivenöl

Zubereitung:

Zwiebeln (Rote und normale) schälen und in Würfel schneiden. Helle Zwiebeln in Öl anschwitzen und den Mais zugeben. Mit Brühe und Sahne auffüllen und ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Anschließend glatt pürieren und ggf. durch ein Sieb passieren. Den Strunk der Tomaten entfernen und die Tomaten, entkernte Paprika, Chili mit etwas Essig, Tabasco, Öl, Salz und Koriander in einem Mixer grob mixen. In einem Sieb gut abtropfen lassen. Mit den roten Zwiebelwürfeln vermischen. Garnelen in etwas Olivenöl mit einer zerdrückten Knoblauchzehe anbraten. Salzen und mit Cayennepfeffer würzen. Chorizo in Scheiben schneiden und ebenfalls ganz kurz bei milder Hitze braten. Suppe mit Garnelen, Chorizo und Salsa anrichten und mit Mole bestäubt servieren.