



# Kaltes Passionsfrucht - Gurken - Süppche mit Garnelenspieß

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schnell gemacht, erfrischend und pikant für heiße Sommer Abende

## Zutaten

- Für die Passionsfrucht - Gurken - Suppe:
  - 2 frische Salatgurken
  - 4 - 5 Passionsfrüchte
  - 150 ml Sekt / Champagner oder ein trockener Weißwein
  - 100 ml Pflaumenwein
  - 1 TL Wasabi
  - Etwas Cayenne nach eigenem Geschmack, Salz
  - 200 g Crème fraîche
  - Saft von 2 Limetten
  - Abrieb 1 Limette
- Für die Garnelenspieße:
  - 12 Stück Garnelen ohne Schale und Darm, küchenfertig
  - 100 g Cocosraspeln
  - 2 - 3 Eiweiß
  - Etwas Koriandergrün für die Garnitur

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Ansatz:

### Schritt2

Die Gurken schälen, mit einem Teelöffel die Kerne heraus kratzen. in grobe Stücken schneiden.

### **Schritt3**

Die Passionsfrüchte halbieren und das „Innenleben“ durch ein Küchensieb streichen, zu den Gurken geben. Mit etwas Salz, Cayenne, Limettensaft - und Abrieb, sowie Wasabi würzen.

### **Schritt4**

Alles fein pürieren und den Pflaumenwein, den Sekt und Crème fraîche unterrühren, nachschmecken und eiskalt stellen.

### **Schritt5**

Die Garnelenspieße:

### **Schritt6**

Die Garnelen trocken tupfen, salzen, pfeffern und mit etwas Limonensaft beträufeln, in Mehl wälzen.

### **Schritt7**

3 Eiweiß mit 2 El Wasser „verklappern“; die Garnelen durchziehen und in Cocosflocken wälzen, etwas andrücken. In heißem Pflanzenöl oder Butterschmalz goldbraun heraus backen. Jjeweils 3 - 4 Stück auf einen Spieß stecken.

### **Schritt8**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt9**

Die sehr gut gekühlte Suppe in ebenfalls gut gekühlte Suppenteller oder Tassen, mit etwas frischem Koriander portionieren und jeweils einen Garnelenspieß darüber legen, schnell servieren.

**Rezeptart:** Kalte Suppen **Tags:** einfach und schnell, garnelenspieße, jahreszeitlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kaltes-passionsfrucht-gurken-sueppche-mit-garnelenspiess/>