



Benötigte Zutaten

Paprikaschaumsuppe

1/2 Stück	Gemüsezwiebel fein geschnitten
4 Stangen	Zitronengras , äußere Schale entfernen
1 geh. EL	frischer Ingwer , fein geschnitten
1/2 Zehe	Knoblauch , fein geschnitten
1/2	Chilischote ohne Samen, fein geschnitten
4	Paprikaschote gelb oder rot, fein geschnitten
2 EL	Olivenöl
1 l	Rindssuppe
250 g	Premium Schlagobers
	Aromaten Gemüsegranulat, Bauergartensalz und Bergpfeffer

Paprikaschaumsuppe

mit knuspriger Scampirolle (von Didi Maier)

Anleitung

Zubereitung Paprikaschaumsuppe:

1. Zitronengras, Paprikaschoten, Zwiebel, Knoblauch und Chili in Olivenöl bei leichter Hitze 5 Minuten köcheln lassen, mit heißer Suppe aufgießen und solange köcheln lassen, bis das Gemüse schön weich ist.
2. Sahne dazu geben, mixen, passieren und mit den Aromaten abschmecken.

Zubereitung Knusprige Scampirollen:

3. Für die Scampirollen die 8 Scampi reinigen, Darm entfernen, kleinwürfelig schneiden, mit der Farce vermischen und mit den Aromaten würzen.
4. Fülle auf Frühlingsrollenteig verteilen, halbierte Scampi, Schmortomaten und Basilikumblätter darauf geben.
5. Frühlingsrollenteig am Rand mit Eiklar bestreichen, einschlagen und zu Rolle formen.
6. Im 140°-150°C heißen Öl 2-3 Minuten goldbraun backen und mit frischer Kresser ausgarnieren.

Salzburger Köche
Salzburger Köche



Knusprige Scampirollen

4 Stück Frühlingsrollen

4 Scampi halbiert

8 Scampi

Aromaten 8
Basilikumblätter klein
geschnitten, Tabasco,
Grillgewürz,
Fischgewürz, Petersilie,
Prise Zucker

4 Schmortomaten , klein
geschnitten