

Garnelen-Suppe

Für 2 Personen

100 g Riesen-Garnelen	50 g Möhren	1 Zwiebel
4 TL Butter	1 TL Mehl	40 ml Schlagsahne
20 ml trockener Weißwein	2 cl Cognac	4 Zweige glatte Petersilie
0,5 Bund Schnittlauch	1 Zweig Thymian	1 Lorbeerblatt
Cayennepfeffer	Salz	

Die Zwiebel abziehen, die Möhren schälen und beides in kleine Würfel schneiden. Die Petersilien- und Thymianblätter abzupfen und klein hacken. Zwei Teelöffel Butter in einem Topf schmelzen und darin die Zwiebeln, die Petersilien- und Thymianblätter, das Lorbeerblatt und die Möhren dünsten. Anschließend mit dem Cognac ablöschen und den Wein aufgießen. Die Garnelen längs am Rücken aufschneiden, entdarmen, von der Schale befreien, waschen und trockentupfen. Anschließend etwa 70 Gramm klein schneiden, diese mit in den Suppentopf geben und mit 250 Milliliter Wasser aufgießen und etwa 15 Minuten köcheln lassen. Die Suppe danach durch ein Sieb passieren, in den Topf zurückgeben, die Sahne unterrühren und nochmals aufkochen lassen. Die übrige Butter mit dem Mehl verkneten und die Masse langsam in die Suppe einrühren. Anschließend mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken, die restlichen Garnelen einlegen und abschließend nochmals fünf Minuten ziehen lassen. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Garnelensuppe auf Tellern anrichten und mit dem Schnittlauch garnieren.

Almuth Wirdemann am 05. Oktober 2010