

# Feld-Salat-Schaumsuppe mit Speck-Croûtons

## Für zwei Personen

150 g Feldsalat	50 g Räucherspeck	2 Riesen-Garnelen
2 Sch. helles Toastbrot	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
20 g Butter	60 ml trockener Weißwein	500 ml Rinderfond
550 g Sahne	6 EL Rapsöl	Chili
schwarzer Pfeffer, Meersalz		

Die Schalotte abziehen und klein hacken. Einen Topf mit der Butter erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen. Anschließend mit dem Weißwein ablöschen. Den Rinderfond hinzugeben und mit Salz und frischem Pfeffer würzen. Das Ganze ein wenig einkochen lassen. Den Feldsalat putzen, waschen, den Strunk entfernen und mit der Salatschleuder trocken schleudern. Die Knoblauchzehe abziehen und klein hacken. Alles zusammen mit vier Esslöffeln von dem Rapsöl in ein hohes Gefäß geben und sehr fein pürieren. Die Hälfte der Sahne zu dem Sud hinzugeben und alles noch mal um die Hälfte einkochen lassen. Nach Belieben mit etwas Salz und frischem Pfeffer würzen. Die restliche Sahne steif schlagen. Die bereits entstandene Suppe schaumig pürieren. Anschließend den fein pürierten Feldsalat darunter mixen. Das Ganze mit dem Chili aus der Mühle abschmecken und die geschlagene Sahne unterheben. Den Räucherspeck in Würfel schneiden. Das helle Toast ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Das übrige Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Die Brotwürfel darin zusammen mit einem Esslöffel Speckwürfeln erhitzen. Die Garnelen von Kopf und Schale befreien, der Länge nach aufschneiden, vom Darm befreien, waschen und trocken tupfen. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen und die Garnelen darin kurz anbraten. Die Feldsalat-Schaumsuppe mit den Speck-Croûtons in tiefen Tellern anrichten, mit der Riesengarnele garnieren und servieren.

Markus Mai am 08. Mai 2012