

# Erbsen-Ingwer-Suppe mit Riesen-Garnelen

## Für zwei Personen

4 Riesen-Garnelen	250 g Tiefkühl-Erbsen	2 Frühlingszwiebeln
1 Knoblauchzehe	1 Knolle Ingwer	2 Zweige Minze
100 g Crème-fraîche	1 EL Butter	400 ml Geflügelfond
150 ml Sahne	Olivenöl	Salz, schwarzer Pfeffer

Die Riesen-Garnelen von dem Kopf, der Schale und dem Darm befreien. Anschließend waschen und trocken tupfen. Einen Topf mit dem Esslöffel Butter erhitzen. Die Frühlingszwiebel abziehen, in Ringe schneiden und klein hacken. Den Knoblauch abziehen, klein hacken und zusammen mit der Frühlingszwiebel anschwitzen. Die Minzblätter vom Zweig befreien. Den Ingwer schälen und ebenfalls klein hacken. Die Erbsen und den klein gehackten Ingwer dazugeben und mit Geflügelfond ablöschen. Das Ganze ungefähr acht Minuten köcheln lassen, die Minze sowie die Sahne dazugeben und pürieren. Anschließend durch ein Sieb streichen. Die Garnelen aufspießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Spieße anbraten. Nun etwas von dem Grün der Frühlingszwiebel in Ringe schneiden, in den Topf geben und die Suppe ungefähr drei Minuten weiter köcheln lassen. Mit dem Salz und dem Pfeffer abschmecken und mit einem Klecks Crème-fraîche servieren.

Kurt Schmieding am 26. Juni 2012