

Brokkoli-Cremesuppe mit Croûtons

Für zwei Personen

6 Riesen-Garnelen	300 g Brokkoli	2 Stangen Zitronengras
1 Scheiben Toastbrot	1 Scheibe Mischbrot	1 Knoblauchzehe
1 Muskatnuss	100 g Butter	250 g Schlagsahne
200ml Rinderfond	edelsüßes Paprikapulver	Thymian, getrocknet
Olivenöl, Salz, Pfeffer		

Den Brokkoli putzen und in Röschen schneiden. Den Rinderfond erhitzen und den Brokkoli darin gar kochen. Die Knoblauchzehe abziehen und halbieren. Das Brot mit dem Knoblauch einreiben und in Würfel schneiden. Die Butter schmelzen lassen und die Brotwürfel darin anrösten. Mit Thymian und Salz und Pfeffer würzen. Die Garnelen von der Schale und den Kopf befreien, längs aufschneiden und den Darm entfernen. Die Garnelen auf einen Spieß spießen und in etwas Olivenöl anbraten. Die Brokkolisuppe pürieren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken. Anschließend die Sahne dazugeben. Die Brokkolisuppe in einem Teller anrichten und mit den Croûtons und dem Garnelenspieß garnieren.

Jaqueline Kores am 25. September 2012