

# ZwiebelCreme-Suppe mit Croûtons und Scampi-Spieß

## Für zwei Personen

4 Scampi	2 Toastbrotsscheiben	1/2 Baguette
1 Zitrone	250 g Zwiebeln	3 Knoblauchzehe
2 Zweige Thymian	1 EL Mehl	1 EL Butter
50 ml Sahne	20 ml Weißwein	350 ml Gemüsesfond
2 EL Rapsöl	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Die Zwiebeln abziehen und in feine Streifen schneiden. Die Knoblauchzehe ebenfalls abziehen und fein hacken. Einen Topf mit etwas Rapsöl erhitzen und beides darin andünsten. Das Mehl darüber stäuben und mitdünsten. Mit dem Weißwein ablöschen, den Geflügelfond sowie die Sahne zugeben und circa zehn Minuten köcheln lassen. Die Suppe abschließend pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Pfanne mit der Butter erhitzen. Die Toastbrotsscheiben in Würfel schneiden und in der heißen Butter anrösten. Den Thymian waschen, trocken tupfen und die Blätter abzupfen. Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Die Scampi von Kopf, Darm, Schale entfernen, waschen, trocken tupfen und auf die Spieße stechen. Zwei der Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. In einer Pfanne Rapsöl erhitzen, den Knoblauch zugeben und etwas anschwitzen lassen. Die Scampispieße von beiden Seiten circa drei Minuten braten. Den Saft der anderen Zitrone auspressen. Die Spieße salzen und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Die übrige Knoblauchzehe abziehen, fein hacken und mit dem Olivenöl vermischen. Das Baguette in Scheiben schneiden und mit der Ölmischung einreiben. Eine Pfanne erhitzen die die Baguettescheiben kurz darin anbraten. Die Suppe in einem Teller anrichten und die Croûtons und den Thymian in die Suppe geben. Die Suppe mit dem Scampispieß garnieren und servieren.

Waltraud Heyer am 30. Oktober 2012