

Zucchini-Wasabi-Suppe mit gebratenen Garnelen

Für zwei Personen

3 Riesen-Garnelen	2 Zucchini	1 Zwiebel
1 Knoblauch	400 ml Sahne	100 g Butter
400 ml Gemüsefond	100 ml Weißwein, trocken	40 g Wasabipaste
1 Zweig Rosmarin	Olivenöl, Chili	Salz, Pfeffer

Die Zucchini halbieren und das innere herauskratzen. Das innere in Würfel schneiden. Den Knoblauch und die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Einen Topf mit Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln, den Knoblauch und die Zucchiniwürfel in den Topf geben und andünsten. Anschließend mit dem Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Nun die Sahne und den Fond mit in den Topf geben und alles wieder einkochen lassen. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und durch ein Sieb passieren. Anschließend die Suppe warmhalten. Die Garnelen schälen, entdarmen, waschen und trocken tupfen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und die Garnelen darin anbraten. Eine Knoblauchzehe abziehen und andrücken. Wenn die Garnelen gar sind, die angedrückte Knoblauchzehe, einen Zweig Rosmarin und die Butter mit in die Pfanne geben und ziehen lassen. Die Wasabipaste unter die Suppe geben und alles durchmischen. Die Suppe in einen tiefen Teller geben und die Garnelen daneben legen. Anschließend servieren.

Kilian Hinzpeter am 16. Januar 2013