

Lauch-Creme-Suppe mit Garnelen-Spieß

Für zwei Personen

4 Riesen-Garnelen	3 Kartoffeln, mehlig	1 Baguette
1 Karotte	1 Lauch	1 Knoblauchzehe
3 EL Crème-fraîche	250 ml Gemüsefond	2 Zweige Petersilie
2 Zweige Schnittlauch	Butter, Olivenöl	Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln und die Karotte waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Lauch ebenfalls waschen, trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden. In einem Topf etwas Butter zerlaufen lassen und die Kartoffelwürfel darin anbraten. Nach einiger Zeit die Karottenwürfel mit in den Topf geben und mitbraten. Zuletzt die Lauchscheiben dazugeben und kurz anbraten. Anschließend den Topf mit der Gemüsebrühe auffüllen und etwas köcheln lassen. Die Suppe mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Crème-fraîche in die Suppe rühren. Die Garnelen waschen, trocken tupfen und schälen. Anschließend den Darm entfernen. Die Knoblauchzehe abziehen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Garnelen und den Knoblauch darin anbraten. Anschließend die Garnelen auf einem Schaschlikspieß aufspießen. Die Suppe auf einem tiefen Teller anrichten. Den Garnelenspieß auf dem Tellerrand drapieren und beides servieren.

Daniel Punzelt am 19. Februar 2013