

Möhren-Sherry-Suppe mit Garnelen

Für zwei Personen

4 Riesen-Garnelen	250 g Möhren	125 g mehligk. Kartoffeln
400 ml Fischfond	125 ml Sahne	6 EL trockener Sherry
1 rote Chilischote, klein	Butter, Olivenöl	Zucker, Salz, Pfeffer

Die Möhren von den Enden befreien und schälen. Die Kartoffeln ebenfalls schälen und alles klein schneiden. Die Chilischote halbieren, entkernen und klein schneiden. Eine Pfanne mit etwas Butter erhitzen und die Möhren, die Kartoffeln und die ganze Chilischote darin anbraten. Mit dem Fond ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Das Ganze 15 Minuten lang zugedeckt köcheln lassen. Anschließend pürieren und passieren. Die Sahne steif schlagen, mit dem Sherry abschmecken und unter die Suppe heben. Die Riesen-Garnelen von Kopf, Darm und Schale befreien, waschen und trockentupfen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und auf die Holzspieße ziehen. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen und die Garnelenspieße darin von beiden Seiten anbraten. Die Möhren-Sherry-Suppe auf Suppentellern anrichten, mit den Garnelenspießen verzieren und servieren.

Gudrun Holz am 20. August 2013