

Zitronen-Suppe mit Garnelen

Für zwei Personen

Für die Zitronensuppe:

75 g Eismeergarnelen in Salzlake	$\frac{1}{2}$ Zitrone	$\frac{1}{2}$ Orange
1 Schalotte	1 rote Paprika	125 g Sahne
300 ml Hühnerfond	1 EL Butter	1 EL Mehl
1 Zweig Zitronenmelisse		

Die Butter in eine Pfanne geben und mit mittlerer Hitze vorbereiten.

Die Orange und die Zitrone filetieren. Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Die Paprika waschen, trocknen, halbieren und von Kernen und Scheidewänden befreien. Anschließend in kleine Würfel schneiden. Obst und Gemüse nun gemeinsam in der Pfanne andünsten, Sahne und Fond dazugeben und köcheln lassen. Bei Bedarf mit der übrigen Butter und dem Mehl andicken. Die Garnelen längs am Rücken aufschneiden, entdarmen, von der Schale befreien, waschen und trocken tupfen. Anschließend in die Suppe geben.

Die Zitronenmelisse waschen, trocknen und die Blätter abzupfen.

Die Suppe auf Tellern anrichten und mit der Zitronenmelisse garniert servieren.

Margarethe Hoffmann-Decker am 17. April 2015