

Erbsen-Minzcreme-Suppe mit gebackener Riesengarnele

Für zwei Personen

Für die Suppe:

300 g Erbsen (Tk)	1 Zehe Knoblauch	1 Zwiebel
1 Limette	1 EL Crème-fraîche	1 EL Joghurt
500 ml Rinderfond	1 Bund Minze	Estragon
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für die Garnele:

2 Riesengarnelen	2 Eier	100 g Pankomehl
50 g Mehl	Öl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Einen Topf mit etwas Öl auf dem Herd erhitzen.

Die Zwiebel und die Knoblauchzehe abziehen, sehr fein hacken und in das heiße Öl geben. Anbraten bis die Zwiebeln glasig sind. Anschließend die Erbsen hinzugeben und den Rinderfond aufgießen. Bei mittlerer Hitze nun zehn bis 15 Minuten vor sich hin garen lassen, bis sie weich sind. Nach sieben Minuten eine kleine Menge Erbsen herausnehmen, abschrecken und in einer Schale aufbewahren.

In der Zwischenzeit die Limette und die Riesengarnelen waschen und trocken tupfen. Anschließend die Garnelen mit Salz, Pfeffer und ein wenig Limettenabrieb abschmecken. Die Eier trennen und die Eigelbe verquirlen. Die Garnelen erst mehlieren und anschließend durch das Eigelb ziehen. Mit Pankomehl panieren und zur Seite stellen.

Etwas Minze waschen und sehr fein hacken. Anschließend mit einem Esslöffel Joghurt vermengen und kalt stellen.

Zu den weichgekochten Erbsen nun nach Geschmack Crème fraîche, Sahne, Salz, Pfeffer und Estragon hinzugeben und die Masse weich pürieren. Eventuell passieren oder durch ein feines Sieb geben. Nach und nach nun die fein gehackte Minze und etwas Limettensaft unter die Suppe geben und abschmecken. Die Minze sollte nicht zu dominant sein. Anschließend die Suppe warm stellen.

Die Garnelen in einer Pfanne mit viel Öl nicht zu lange ausbacken, da die Garnelen in der Mitte noch glasig sein sollten. In die Mitte eines Suppentellers ein Türmchen aus den nicht pürierten Erbsen geben. Die Suppe außen herum geben und etwas von dem Minzjoghurt fein einrühren. Die gebackenen Garnelen auf das Türmchen setzen und mit einem Minzblatt anrichten und servieren.

Tim Biebighäuser-Becker am 28. April 2015