

# Kartoffel-Suppe 'Bergsteiger Art' mit Riesen-Garnelen

**Für zwei Personen**

**Für die Suppe:**

300 g mehligk. Kartoffeln	2 Zwiebeln	100 g Kopfsalat
100 g Lauch	$\frac{1}{2}$ Knolle Sellerie	1 L Gemüsefond
1 Zitrone	200 ml Sahne	3 EL Senf
2 EL Sahne-Meerrettich	80 g Butter	1 Muskatnuss
Zucker	Steakpfeffer	

**Für die Garnelen:**

5 Riesengarnelen	Olivenöl
------------------	----------

Für die Kartoffelsuppe die Kartoffeln schälen und halbieren. Die Zwiebeln abziehen und würfeln. Die Butter in eine Pfanne geben und die Kartoffeln und die Zwiebeln darin anschwitzen. Den Kopfsalat waschen und trocken schleudern. Den Lauch von den Enden befreien, der Länge nach aufschneiden, waschen und in Scheiben schneiden. Die Sellerieknolle ebenfalls zerkleinern. Den Kopfsalat, den Lauch und den Sellerie in die Pfanne geben. Mit dem Gemüsefond aufgießen und kochen bis die Kartoffeln weich sind. Die Sahne hinzugeben und kurz aufkochen lassen. Den Senf und den Sahne-Meerrettich hinzugeben. Die Zitrone halbieren und auspressen. Etwas Muskatnuss reiben. Die Suppe mit Zucker, dem Muskat, dem Zitronensaft und dem Steakpfeffer abschmecken. Anschließend die Suppe pürieren.

Die Riesengarnelen am Rücken längs aufschneiden, von Schale und Beinen befreien, entdarmen und waschen und trocken tupfen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Garnelen kross aber kurz anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend auf einen Holzspieß aufspießen.

Die Kartoffelsuppe „Bergsteiger Art“ mit den Riesengarnelen auf Tellern anrichten und servieren.

Andreas Koletzko am 30. Juni 2015