

Blauschimmel-Käse-Suppe mit Garnelen, Mini-Baguette

Für zwei Personen

Für die Suppe:

8 Riesengarnelen	80 g Bleu-d'Auvergne	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
100 g Sahne	1 EL Mehl	300 ml Gemüsefond
$\frac{1}{2}$ rote Chili	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	1 EL Butterschmalz
1 EL Rapsöl	Salz	Pfeffer

Für das Baguette:

150 g Weizenmehl	1 Ei	40 ml Milch
80 g Magerquark	10 Walnüsse	20 g Bleu-d'Auvergne
$\frac{1}{2}$ EL Backpulver	$\frac{1}{2}$ TL Zucker	30 ml Sonnenblumenöl
$\frac{1}{2}$ TL feines Salz		

Für die Garnitur:

1 Kästchen Kresse

Für die Suppe:

Die Rinde des Käses abschneiden und würfeln. Zwiebeln abziehen, fein würfeln und in dem Butterschmalz in einem Topf anbräunen. Mehl unterrühren, kalten Gemüsefond aufgießen und verrühren. Zitrone auspressen, Saft auffangen und dazugeben. Die Sahne unterrühren. Käse unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Chili in kleine Rollen schneiden. Zusammen mit den Garnelen in einer Pfanne mit Öl kurz anbraten.

Für das Baguette:

Ofen auf 175 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen.

Mehl, Backpulver, Salz Zucker, Ei, Öl, Milch, Quark und Walnüsse hintereinander in die Rührschüssel geben und verrühren. Anschließend mit den Händen verkneten und zu einem Baguette formen. 8 Walnüsse hacken. Mit Milch bestreichen und mit Walnüssen garnieren.

Im Backofen 25 Minuten backen. Kurz auskühlen lassen und dann in Scheiben schneiden. Käse drüber bröseln und mit einer Walnuss dekorieren.

Für die Garnitur:

Die scharfe Blauschimmelkäse-Suppe mit Garnelen und belegtem Mini- Baguette auf tiefen Tellern anrichten, mit Kresse bestreuen und servieren.

Karin Ritter am 26. Juli 2017