

# Gurken-Suppe mit Absinth, Riesen-Garnelen

**Für zwei Personen**

**Für die Gurkensuppe:**

2 Salatgurken	1 Schalotte	200 g Frischkäse
3 EL Butter	100 ml Sahne	500 ml Hühnerfond
1 Schuss Absinth	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	

**Für die Blätterteigkissen:**

100 g Blätterteig	1 Ei
-------------------	------

**Für die Garnelen:**

10 Riesengarnelen, mit Schale	1 Zehe Knoblauch	1 EL schwarzer Sesam
1 TL Sesamöl	Olivenöl	

Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Für die Gurkensuppe Gurken schälen und raspeln. Schalotte abziehen und fein hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin andünsten. Gurken zugeben und mit Hühnerfond ablöschen. Absinth hinzufügen und köcheln lassen. Suppe pürieren und Frischkäse untermischen. Schnittlauch waschen, trocken tupfen und klein hacken. Anschließend in die Suppe geben.

Mit einer Ausstechform etwa 6 bis 8 Kreise aus dem Blätterteig ausstechen. Ei trennen und den Blätterteig mit dem Eigelb bestreichen. Im Ofen goldgelb backen.

Für die Garnelen Knoblauch abziehen und andrücken. Garnelen von der Schale befreien, längs am Rücken aufschneiden, Enddärmen, waschen und trocken tupfen. Garnelen und Knoblauch in Olivenöl langsam anbraten. Abschließend den Sesam zugeben sowie ein paar Tropfen Sesamöl und leicht auskühlen lassen. Zwei Garnelen beiseitelegen, die restlichen Garnelen klein schneiden und in die Suppe geben.

Die Sahne schlagen.

Gurkensuppe mit Absinth und Riesengarnelen auf tiefen Tellern anrichten, mit einer kleinen Schlagsahnehaube garnieren, Blätterteigkissen dazu reichen und servieren.

Beatrice Frischling-Eichmüller am 28. Juni 2016