

# Frühling-Kräuter-Süppchen mit Garnelen, Gewürz-Churros

**Für zwei Personen**

**Für die Suppe:**

150 g Frühlingskräuter	150 g Erbsen	1 kleine, dicke Zucchini
1 Schalotte	1 Zitrone	100 g Butter
450 ml Gemüesfond	Zucker	Salz, Pfeffer

**Für das Eis:**

150 g passierte Tomaten	2 getrock. Tomaten	150 ml Tomatensaft
50 g Tomatenmark	200 g saure Sahne	100 ml süße Sahne
½ Zitrone	1 Bund Basilikum	1 EL alter Balsamico
Chiliflocken	Zucker	Salz, Pfeffer

**Für die Garnelen:**

4 Riesengarnelen	Salz
------------------	------

**Für die Churros:**

1 Zitrone	100 g Reismehl	2 TL Tomatenmark
1 TL gemahlener Kurkuma	2 TL getrockneter Oregano	1 TL getrockneter Thymian
1 TL Backpulver	½ TL Salz	Öl

**Für die Garnitur:**

10 g Erbsensprossen
---------------------

**Für die Suppe:** In einem Topf die Hälfte der Butter schmelzen und bräunen lassen, durch ein Sieb abgießen.

Schalotte abziehen und würfeln. Schalotten in 2 Teelöffeln brauner Butter leicht angehen lassen. 100 ml Gemüesfond angießen und kurz aufkochen lassen. Dann die Erbsen sowie den restlichen Gemüesfond dazugeben, aufkochen und bei milder Hitze 3 Minuten köcheln lassen. Suppe in einen Mixer umfüllen.

Zitrone unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Frühlingskräuter abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. Zur Suppe in den Mixer geben und alles fein pürieren. Mit Zitronensaft und abrieb abschmecken. Anschließend die Suppe durch ein Sieb streichen und warmhalten.

Zucchini putzen und ein 2-3 cm langes Stück abschneiden. Zucchini in restlicher braunen Butter saftig braten und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Pfanne für die Garnelen aufgestellt lassen.

**Für das Eis:** Alle Zutaten im Vorfeld gut kühlen. Getrocknete Tomaten fein hacken.

Getrocknete Tomaten mit passierten Tomaten, Tomatensaft, Tomatenmark, saure Sahne und süße Sahne gut verrühren und mit Balsamico, Chili, Zucker, Salz und Pfeffer pikant würzen. Zitrone auspressen und Masse mit Zitronensaft abschmecken.

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Basilikum unter die Masse rühren, Masse in die Eismaschine füllen und gefrieren lassen.

**Für die Garnelen:** Garnelen putzen und ggf. entdarmen. In der Pfanne glasig braten, in der zuvor die Zucchini gebraten wurde. Mit Salz würzen.

**Für die Churros:** Zitrone auspressen und den Saft auffangen. Reismehl mit Tomatenmark, Kurkuma, Oregano, Thymian, Backpulver und Salz vermischen und mit 2 Teelöffeln Zitronensaft sowie 100 ml Wasser zu einem zähflüssigen Teig vermengen. Kurz ruhen lassen.

Öl in der Fritteuse erhitzen. Teig in den Spritzbeutel füllen und dünne Streifen direkt in das Öl spritzen. Goldbraun ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**Für die Garnitur:** Erbsensprossen als Garnitur verwenden.

Gabriele Schäfer am 05. April 2022