

Brokkoli-Suppe mit Mandel-Blättchen und Garnelen-Spieß

Für zwei Personen

Für die Suppe:

500 g Brokkoli	150 g Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, davon Saft	150 g Mascarpone	50-80 g Crème-fraîche
750 ml Gemüsefond	2 EL Mandelblättchen	½ EL Olivenöl
Currypulver	Chilifäden	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für den Garnelen-Spieß:

4 Black-Tiger-Garnelen	1 Zitrone, davon Saft	1 Knoblauchzehe
1-2 Zweige glatte Petersilie	Chili	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Suppe:

Den Brokkoli waschen und klein schneiden. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, Zwiebeln in Stücke schneiden, Knoblauch fein hacken.

Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Brokkoli zugeben und 2 Minuten dünsten. Dann mit Fond ablöschen. Bei kleiner Hitze ca. 15-20 Minuten köcheln lassen.

Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Suppe vom Herd nehmen, fein pürieren und die Mascarpone mit einem Schneebesen unterrühren. Crème fraîche zufügen und mit 1 Spritzer Zitronensaft, Currypulver, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Suppe auf Teller verteilen und mit Mandeln und Chilifäden bestreuen.

Für den Garnelen-Spieß:

Garnelen ggf. putzen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Öl mit Knoblauch, Salz und Pfeffer verrühren und die Garnelen darin so lange wie möglich marinieren. Dann je zwei Garnelen auf einen Spieß stecken und ringsherum in etwas Öl anbraten. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Garnelen mit wenig Zitronensaft beträufeln. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Zu den Garnelen geben und schwenken. Mit Chili würzen.

Fabio Inverso am 24. Mai 2022