

Kohlrabi-Lauch-Suppe mit Mandelmus, Garnelen-Spieß

Für zwei Personen

Für die Suppe:

1 Kohlrabi	$\frac{1}{2}$ Zucchini	1 Bund Lauchzwiebeln
2 Knoblauchzehen	$\frac{1}{2}$ Zitrone, davon Saft	600 ml Gemüsesfond
2,5 EL weißes Mandelmus	1 EL ital. Kräuter	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Garnelen:

150 g Garnelen	1 Zitrone, davon Saft	1,5 EL Butter
Salz		

Für das Öl:

15 g Basilikum	70 ml Olivenöl
----------------	----------------

Für die Suppe:

Den Kohlrabi schälen und gleichmäßig würfeln. Lauchzwiebeln waschen, trockentupfen und in Ringe schneiden. Zucchini waschen und in gleichmäßige Spalten schneiden. Knoblauch abziehen und würfeln.

Öl in einem Topf erhitzen und Kohlrabi und Lauchzwiebeln darin braten.

Anschließend Zucchini und Knoblauch hinzugeben und kurz mitbraten.

Mit Gemüsesfond ablöschen und bei schwacher Hitze für 10 Minuten weich köcheln lassen.

Suppe in einen Hochleistungsmixer füllen, Mandelmus hinzugeben und alles cremig mixen. Suppe passieren. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und italienischen Kräutern abschmecken.

Für die Garnelen:

Zitrone auspressen und Saft auffangen. Garnelen salzen und in Zitronensaft wenden. Butter in einer Pfanne zerlassen und Garnelen darin braten, bis sie Farbe bekommen haben und sich einkringeln. Garnelen zum Servieren auf einen Spieß stecken.

Für das Öl:

Basilikum waschen und trockenwedeln. Basilikum und Olivenöl pürieren und anschließend durch ein Sieb passieren und auffangen.

Für die Garnitur essbare Blüten .

Gericht mit Blüten garnieren.

Michaela Mayr am 18. April 2023