

Frühlingskräuter-Suppe mit Garnelen

Für vier Portionen

1 Bund Frankfurter 7 Kräuter	1 Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
1 EL Butter	1 TL Mehl	700 ml Gemüsebrühe
150 ml Sahne	Salz	Pfeffer
frische Muskatnuss	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	2 Stiele Thymian
2 EL Olivenöl	12 Garnelen	4 Holzspieße
Küchengarn		

Kräuter waschen, trockentupfen und die Blätter von den Stielen zupfen. Einige schöne Kräuterblätter zur Garnitur beiseitelegen. Stiele mit einem Küchengarn zusammenbinden.

Kräuter grob hacken. Zwiebel und Knoblauch schälen und kleinschneiden. Butter in einem Topf schmelzen, Zwiebeln und Knoblauch anschwitzen, mit Mehl bestäuben und kurz anschwitzen. Mit der Brühe auffüllen, alles gut verrühren. Kräuterstiele zugeben und die Suppe zehn Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit je drei Garnelen auf einen Holzspieß stecken. Den Knoblauch kleinschneiden, Thymian waschen, trockentupfen und hacken. Knoblauch, Thymian und Olivenöl mischen und die Garnelen damit bestreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne von beiden Seiten zwei Minuten anbraten.

Die Kräuterstiele aus der Suppe nehmen. Sahne und Kräuterblätter zugeben und einmal kurz aufkochen lassen. Suppe fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Die Suppe in tiefen Schalen anrichten, mit den restlichen Kräutern und den Garnelenspießen servieren.

Horst Lichter am 18. April 2015