

Geeistes Erbsen-Minz-Süppchen mit Riesen-Garnelen

Für zwei Personen

Für die Suppe:

| | | |
|------------------------------|-------------------|----------------|
| 200 g gepulte frische Erbsen | 2 neue Kartoffeln | 2 Schalotten |
| 100 g Crème fraîche | 500 ml Gemüsefond | 4 Zweige Minze |
| 1 Prise Zucker | Muskatnuss | 50 ml Olivenöl |
| Salz | Pfeffer | |

Für die Garnelen:

| | | |
|-------------------------|--------------------------|----------|
| 4 Riesengarnelen 8/12er | 4 Zehen junger Knoblauch | Olivenöl |
|-------------------------|--------------------------|----------|

Für die Garnitur:

1 Zweig Minze

Für die Suppe:

Die Kartoffeln schälen und würfeln. Schalotten abziehen, klein schneiden und zusammen mit den gepulsten Erbsen und Kartoffeln in Olivenöl anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zucker würzen.

Gemüsefond in einem Topf erhitzen und Kartoffeln darin weichköcheln.

Mit Crème fraîche und Minzblättern nach Geschmack fein pürieren.

Suppe passieren und in einem Eiswasserbad abkühlen lassen.

Nehmen Sie unbedingt Eiswürfel und Eiswasser zusammen zum Runterkühlen. Nur Eiswürfel bringen meist nichts.

Für die Garnelen:

Riesengarnelen würfeln. Knoblauch abziehen und reiben und zusammen mit Garnelen in Olivenöl kurz und knackig garen. Wer möchte, kann die Garnelenwürfel auf Holzspieße aufspießen und auf die kalte Suppe legen.

Für die Garnitur:

Minze in Julienne schneiden und als Einlage in der Suppe servieren.

Mario Kotaska am 07. Juli 2023