

Petersilien-Schaum-Süppchen mit gebratener Garnele

Für 4 Personen

Für die Gemüsebrühe:

2 große Zwiebeln	250 g Karotten	1 kleine Sellerieknolle mit Blättern
$\frac{1}{2}$ Bund frischer Koriander	25 schwarze Pfefferkörner	$\frac{1}{2}$ TL Salz
100 g Champignons	1 Lorbeerblatt	

Für das Petersiliensüppchen:

2 Schalotten	400 g Petersilienwurzeln	3 TL Butter
Meersalz, Pfeffer, Muskat	100 ml trockener Weißwein	1 l Gemüsebrühe
300 g Sahne	200 g Blattpetersilie	4 Garnelen (mit Schale)
1 EL Olivenöl	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian

Für die Gemüsebrühe:

Zwiebeln schälen und vierteln. Karotten waschen, schälen und halbieren. Sellerie waschen, schälen und grob schneiden. Champignons vierteln. Koriander abspülen und trockenschütteln. Alles mit Pfefferkörnern, Salz und Lorbeerblatt in einen schweren Topf geben. Mit gut 2 l Wasser auffüllen, aufkochen und 20 Minuten leicht köchelnd ziehen lassen. Brühe abseihen. Nicht sofort benötigte Brühe möglichst rasch abkühlen und einfrieren.

Für das Petersiliensüppchen:

Für die Suppe die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Petersilienwurzeln waschen, schälen und in Stücke schneiden. 1 TL Butter erhitzen, die Schalotten darin andünsten. Petersilienwurzeln zugeben und ebenfalls kurz mit dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Weißwein und Gemüsebrühe zugeben und ca. 20 Minuten kochen, bis die Petersilienwurzeln gar sind. Dann die Sahne zufügen und nochmals ca. 5 Minuten köcheln lassen. Alles im Mixer fein pürieren, durch ein Haarsieb geben und die Suppe nochmals abschmecken. Petersilienblättchen von den Stielen zupfen und in reichlich Salzwasser weich blanchieren, herausnehmen, in Eiswasser tauchen, abtropfen lassen und gut ausdrücken. Im Mixer zu feinem Püree verarbeiten, anschließend kalt stellen. Die Garnelen abspülen und trockentupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Garnelen in der Schale von allen Seiten anbraten, bis sie beginnen, sich rot zu färben. Garnelen herausnehmen, aus der Schale ausbrechen und den Darm entfernen. Anschließend übrige 2 TL Butter im Bratfett erhitzen. Garnelen mit Rosmarin- und Thymianzweigen ca. 1 Minute schmoren. Kurz vor dem Servieren das grüne Petersilienpüree unter die Suppe mischen. Suppe in vorgewärmten Tellern anrichten, jeweils 1 Garnele hineinlegen und servieren.

Frank Buchholz am 01. Juli 2013