

Fischrezepte

Bärlauch Garnelen Suppe

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Feste, Fisch, Garnele, Gewürze, Ostern, Suppe, Eintopf

200 g Bärlauch	etwas Mehl
100 g Butter	700 ml Fischfond
8 Riesengarnelen	250 ml Sahne
3 Schalotten, fein gehackt	Salz, Pfeffer
2 Knoblauchzehen	Butterschmalz

Bärlauch gründlich waschen, gut abtropfen lassen, fein hacken und mit der weichen Butter verkneten, eventuell mit dem Zauberstab pürieren und kalt stellen. (Diese Bärlauchbutter kann gut eingefroren werden, deshalb lohnt es sich durchaus, größere Mengen herzustellen.)

Die Garnelen aus der Schale nehmen. In einem Topf mit Butterschmalz die Schalen, Schalotten und eine angedrückte Knoblauchzehe anschwitzen, bis die Garnelenschalen eine rötliche Farbe angenommen haben. Mit Mehl abstäuben, mit Fischfond auffüllen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Dann Sahne hinzufügen und bei kleiner Hitze weiterziehen lassen.

Die Garnelen mit einer angedrückten Knoblauchzehe in Butterschmalz braten und mit Salz würzen.

Den Suppenansatz passieren, die kalte Bärlauchbutter in Würfel schneiden und mit einem Zauberstab in die Suppe mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Garnelen anrichten.