

Erbsen-Suppe mit Garnelen

Für 2 Personen

4 Garnelen, Kopf, Schwanz	300 g Erbsen, TK	1 Limette
1 Knoblauchzehe	2 Schalotten	50 g Butter
1 Prise Zucker	250 ml Schlagsahne	700 ml Geflügelfond
100 ml weißer Portwein	1 EL Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Zwanzig Gramm Butter in einem Topf erhitzen. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und würfeln. In der Butter glasig dünsten und mit dem Geflügelfond und dem Portwein ablöschen. Anschließend die Schlagsahne hinzufügen und bei mittlerer Hitze auf die Hälfte einreduzieren lassen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Garnelen abtropfen lassen und in der Pfanne anbraten. Die Limette waschen, auspressen und etwas von der Schale abreiben. Anschließend den Saft und den Abrieb zu den Garnelen in die Pfanne geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vom Herd nehmen, damit die Garnelen nicht zu trocken werden. Die Erbsen in die einreduzierte Sauce geben, kurz mitgaren und mit dem Stabmixer pürieren. Anschließend die Suppe durch ein Sieb streichen. Dreißig Gramm kalte Butter in die Erbsensuppe geben, nochmals aufmixen und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Die Erbsensuppe in einem tiefen Teller anrichten, die Garnelen dazugeben und servieren.

Suzanne Dyszkant am 20. September 2011