

Kastanien-Cremesuppe mit Garnelen, Zuckerschoten

Für zwei Personen

200 g Riesen-Garnelen, roh	300 g Esskastanien, gekocht	250 g Zuckerschoten
2 weiße Zwiebeln	1 Limette	4 EL getr. Cranberries
2 TL Butter	150 ml Schlagsahne	200 ml Cranberrysaft
1 L Kalbsfond	4 Stängel Salbei	2 TL Olivenöl
1 EL Puderzucker	1 EL Zucker	1 EL Salz
Pfeffer		

Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwiebeln abziehen und fein Würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen bis sie schaumig ist. Kastanien und Zwiebelwürfel fünf Minuten in der Butter braten, mit Cranberrysaft ablöschen und mit Kalbsfond aufgießen. Zwei Salbeiblättchen klein hacken, in die Suppe geben und 20 Minuten unter dem Siedepunkt köcheln lassen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Zuckerschoten vier Minuten garen lassen. Eiswürfel mit kaltem Wasser in eine Schale füllen. Das heiße Wasser aus dem Topf abgießen und die Zuckerschoten kurz im Eiswasser runter kühlen. Schoten leicht salzen, eine Prise Zucker darüber geben und pfeffern. Im Ofen warm stellen. Garnelenschwänze längs halbieren und den Darm entfernen. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und die Garnelen von beiden Seiten je zwei Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Die Cranberries zu den Zuckerschoten geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sahne mit einem Handrührgerät steif schlagen und einen Esslöffel Sahne in die Suppe geben. Zuckerschoten, Riesen-Garnelen und einen Teelöffel Cranberries zu der Kastaniensuppe geben. Die Suppe in einem tiefen Teller anrichten, mit zwei Salbeiblättchen garnieren und servieren.

Helga Zisik am 25. Februar 2014