

# Brokkoli-Rahm-Suppe mit Garnelen-Ciabatta-Burger

Für zwei Personen

**Für die Brokkoli-Rahmsuppe:**

300 g Brokkoli	1 große Kartoffel, mehligk.	1 Zwiebel
1 Muskatnuss	250 g Butter	150 g Schlagsahne
500 ml Gemüsefond	Cayennepfeffer	Salz, Pfeffer

**Für den Burger:**

5 Riesen-Garnelen	1 Ciabattabrot	2 Zehen Knoblauch
3 Zweige Rosmarin	50 g Crème-fraîche	100 ml Olivenöl
1 TL Olivenöl	Butter, Salz, Pfeffer	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie

Eine Schüssel mit Eiswürfeln füllen, in der später die Brokkoli-Rösschen abgeschreckt werden können. Anschließend einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Den Brokkoli waschen, die Rösschen abschneiden und den Strunk in Stücke zerteilen. Alles in den Topf geben und 15 Minuten kochen lassen. Die Rösschen aus dem Wasser heben und in der Schüssel mit den halb geschmolzenen Eiswürfeln abschrecken. Den restlichen Brokkoli über ein Sieb abgießen. Die Butter in einer Pfanne zum Schmelzen bringen. In der Zwischenzeit die Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Anschließend erst die Zwiebeln in die Pfanne geben und leicht anschwitzen, dann die Brokkoli-Rösschen dazugeben und anschwitzen, bis die Zwiebeln glasig sind. Alles mit dem Fond ablöschen, aufkochen lassen und mit dem Stabmixer cremig passieren. Die Sahne unterrühren und alles mit Salz, Pfeffer, Cayenne und Muskat würzen. Die Suppe leicht köcheln lassen. Die Garnelen längs am Rücken einschneiden, von Darm und Schale befreien, waschen und trocken tupfen. In einer Pfanne etwas Butter zerlassen, die Rosmarinzwige in die Pfanne geben und die Garnelen darin kurz kräftig anbraten. In einer abgedeckten Schüssel beiseite stellen. Den Knoblauch abziehen und mit einer Knoblauchpresse zerdrücken. Die Crème-fraîche, das Olivenöl für die Crème und den zerdrückten Knoblauch in einer Schüssel vermengen und mit Salz und Pfeffer zu einer Knoblauch-Crème abschmecken. Eine Pfanne mit dem Olivenöl erhitzen. Das Ciabattabrot der Länge nach aufschneiden und die Innenseiten in der Pfanne knusprig rösten. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen, mit der Butter und der Knoblauch-Crème bestreichen und den Garnelen belegen. Die Brokkoli-Rahmsuppe in Schüsseln geben, mit den Garnelen-Ciabatta-Burgern auf Tellern anrichten und mit der Petersilien garnieren.

Jürgen Heger am 17. Juni 2014