

Römer-Salat-Suppe mit Ingwer und Garnelen

Für 2 Personen

4 Riesen-Garnelen	400 g Römersalat	1 Knolle Ingwer, klein
1 Zehe Knoblauch	1 Schalotte	1 Limette
60 g Butter	50 g Kochsahne	150 ml Gemüsefond
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Die Salatherzen für die Beilage herausschneiden. Die restlichen Salatblätter von dem Strunk befreien, waschen und trocken schleudern. Die Salatblätter kurz in kochendes Salzwasser geben, bis sie zusammenfallen. Anschließend in Eiswasser abschrecken und auf Küchentuch abtropfen lassen. Den Ingwer schälen und fein reiben. Den Knoblauch und die Schalotte abziehen und fein hacken. Einen Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten und den Knoblauch darin andünsten. Mit dem Gemüsefond aufgießen und köcheln lassen. Die Salatblätter ausdrücken und mit der restlichen Butter pürieren und in einem Topf erhitzen. Die Kochsahne unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Garnelen von der Schale und dem Darm befreien und mit Salz würzen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Garnelen von beiden Seiten anbraten. Die Limette halbieren und auspressen. Die Hälfte des Safts über die Garnelen geben. Die Salatherzen in Streifen schneiden. Das Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Salatherzen darin anschwitzen. Mit dem restlichen Limettensaft, Ingwer, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Salatstreifen in tiefe Teller geben und mit der heißen Suppe auffüllen. Die Garnelen in die Suppe geben und servieren.

Frank Schwarzien am 10. August 2010