

Gratinierte Knoblauch-Rahm-Suppe mit Garnelen-Spieß

Für zwei Personen

6 Riesen-Garnelen	2 Knollen Knoblauch	1 Zwiebel
2 Stangen Zitronengras	0,5 Baguette	1 Zitrone
50 g Gruyere	1 Muskatnuss	250 g Crème double
1 Zweig Oregano	2 EL Mehl	750 ml Rinderfond
Butter	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 230 Grad Grill vorheizen. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Etwas Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig andünsten. Die Knoblauchknollen ebenfalls abziehen, der Länge nach vierteln und kurz mit andünsten. Das Mehl zugeben und rösten. Den Rinderfond und die Crème double dazugeben und die Suppe köcheln lassen. Das Baguette in Scheiben schneiden und in der Grillpfanne von beiden Seiten goldbraun anbraten. Etwas Muskat reiben. Die Zitrone halbieren und etwa einen Esslöffel Zitronensaft auspressen. Den Oregano zupfen und fein hacken. Die Suppe pürieren und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken. Die Suppe anschließend durch ein Sieb passieren auf zwei tiefe Teller füllen. Das Brot auf die Suppe legen und den Käse über die Suppe reiben. Anschließend zum gratinieren in den Ofen geben. Die Garnelen von Schale, Darm und Kopf befreien und auf die Zitronengrass tangen spießen. In einer Pfanne Butter erhitzen und die Garnelen von beiden Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Suppenteller aus dem Ofen nehmen und zusammen mit den Garnelenspießen servieren.

Susanne Pichler am 01. Februar 2011