

Kartoffel-Rucola-Suppe, Garnelen-Spieß, Parmesan-Taler

Für zwei Personen

Für Rucola-Kartoffel-Suppe:

200 g mehligk. Kartoffeln	80 g Rucola	1 Schalotte
2 Zehen Knoblauch	80 ml Sahne	50 g Crème-fraîche
50 g Parmesan	600 ml Gemüsesfond	3 EL Pflanzenöl
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Parmesantaler:

50 g Parmesan

Für die Garnelenspieße:

6 mittelgroße Garnelen	Olivenöl	Chiliflocken
Salz	Pfeffer	

Einen Ofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Für die Suppe Kartoffeln schälen und grob würfeln. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Etwas Olivenöl in einer hohen Pfanne erhitzen. Schalotte und Knoblauch kurz anschwitzen. Kartoffeln dazu geben und gut durchschwenken. Mit Gemüsesfond ablöschen und ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Rucola waschen und trocken schleudern. Einen kleinen Teil des Rucola fein hacken und zum Garnieren beiseite stellen. Den restlichen Rucola in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, abschrecken und abgießen. Den Rucola mit 3 Esslöffeln Pflanzenöl und etwas kaltem Wasser in ein hohes Gefäß füllen und fein pürieren.

Die Kartoffeln ebenfalls fein pürieren. Sahne zufügen und einkochen. Gegebenenfalls je nach Konsistenz noch mit etwas Fond ergänzen.

Parmesan fein reiben. Die eine Hälfte des geriebenen Parmesans mit Crème fraîche und Rucolapüree in die Suppe rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Garnelen längs am Rücken aufschneiden, entdarmen, von der Schale befreien, waschen und trocken tupfen. Mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen und auf große Holzspieße stecken. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelenspieße darin von beiden Seiten anbraten.

Für die Parmesanchips Parmesan reiben. Anschließend in Kreisform auf ein Backpapier geben und einige Minuten im Ofen backen.

Rucola-Kartoffel-Suppe mit Parmesanchips in Suppenschalen anrichten, mit geriebenem Parmesan und gehacktem Rucola garnieren, Garnelenspieße anlegen und servieren.

Sabine Kaiser am 26. April 2016