

Nobelsüppchen aus Garnelen

Für zwei Personen

8 Garnelen	1 Carabiniero	3 Schalotten
1 TL Tomatenmark	120 ml trockener Weißwein	250 ml Gemüsebrühe
100 ml Sahne	2 Strauchtomaten	2 Zehen Knoblauch
1 Zitrone	$\frac{1}{4}$ Bund Thymian	2 Zweige Basilikum
Olivenöl	Stärke	Salz
schwarzer Pfeffer		

Die Garnelen und den Carabiniero pulen, längs halbieren und den Darm entfernen. Die Schalentiere unter fließendem Wasser abspülen, anschließend trocken tupfen, beiseite Stellen und die Schalen waschen.

Die gewaschenen Garnelen- und Carabiniero-Schalen in einer Pfanne mit Olivenöl rösten. Die Schalotten schälen, grob zerschneiden und zusammen mit einer Zehe Knoblauch zu den Garnelenschalen geben. Danach das Tomatenmark zugeben, kurz mitrösten, mit Weißwein ablöschen, den Alkohol verdampfen und mit Brühe auffüllen. Die Strauchtomaten vom Strunk befreien, in grobe Stücke schneiden und zugeben. Die Stiele vom Basilikum und eine Prise Salz hinein geben, aufkochen lassen und mit einem Deckel zugedeckt eine Stunde bei schwacher Hitze, leicht köcheln, bzw. ziehen lassen.

Die Suppe durch ein feines Sieb drücken und erneut aufkochen lassen. Die Sahne zugeben, mit wenig, in kaltem Wasser angerührter Stärke binden und mit Zitronenabrieb und ggf. einer Prise Salz abschmecken.

Die halbierten Garnelen (mit der Außenseite nach unten) in einer Pfanne mit wenig Olivenöl braten. Anschließend mit einer Prise Salz würzen, einen großen Schuss Olivenöl, eine weitere Zehe Knoblauch und den Thymian zugeben, durchschwenken und die Pfanne vom Herd nehmen. Das Carabiniero-Fleisch in Segmente schneiden und roh in tiefen Tellern oder Suppenschüsseln anrichten, die gebratenen Garnelenhälften zugeben, die Suppe mit Hilfe eines Pürierstabes schaumig aufmixen, über die Garnelen gießen und servieren.

Etwas stärker gebunden passt die Suppe auch als Sauce hervorragend zu Nudeln oder gebratenen Krustentieren.

Alexander Herrmann am 24. März 2015