

Edles Garnelenschaumsüppchen

- **Portionen:** 4-6
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4-6', 'yield' : " } });
```

Schneller gemacht, als gedacht und dabei sehr, sehr lecker.

Zutaten

- 6 - 8 Stück Garnelen, Prawns mit Kopf und Schale
- 1 l guter Fischfond (selbst gekocht, oder aus dem Glas)
- 1/4 l trockener Weißwein
- 40 g Krebs oder Hummerbutter
- 30 - 40g Butter
- 2 cl Noilli Prat
- 4 cl Cognac oder Weinbrand
- Etwas Olivenöl
- 1/2 Becher Crème fraiche
- 1 Becher Sahne
- 1 Esslöffel Tomatenmark
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 1 Möhre
- 1 gedrückte Knoblauchzehe (geht auch ohne)
- Etwas Staudensellerie
- 1 Stange Porrée
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die Garnelen aus der Schale brechen, die Köpfe noch einmal durchschneiden. Auf der Rückenseite leicht einschneiden und den Darm ziehen; waagrecht halbieren.

Schritt3

Das Gemüse putzen, waschen und mit den Zwiebeln in grobe Würfel

Schritt4

schneiden.

Schritt5

Der Ansatz:

Schritt6

Alles in etwas Olivenöl glasig anschwitzen, die Garnelenschalen und die Hummerbutter dazu geben.

Schritt7

Alles zusammen 4 - 5 min. schwitzen lassen. Das Tomatenmark und einen Esslöffel Mehl hinzufügen und mit dem Cognac flambieren.

Schritt8

Mit dem Fischfond, Noilli Prat und dem Weißwein aufgießen und

Schritt9

ca. 20 min. leise auskochen lassen; anschließend durch ein Küchensieb passieren.

Schritt10

Danach den Fond mit der Sahne und Crème fraiche verkochen, etwas reduzieren lassen und noch etwas Cognac dazu geben..

Schritt11

Mit etwas Chilipulver pikant abschmecken und mit der kalten Butter schaumig „aufmixen“; nicht mehr kochen lassen.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Die halbierten Garnelen würzen und nur ganz kurz in etwas Butter von beiden Seiten anbraten. Die Pfanne zurückziehen und noch ein wenig in der noch heißen Pfanne „ausruhen“ lassen.

Schritt14

3 - 4 Stück in einen vorgewärmten Teller geben und mit dem Schaumsüppchen aufgießen, ev. mit einer Sahnehaube vollenden.

Schritt15

Dazu reiche ich getoastetes Baguette.

Schritt16

Rezeptart: Gebundene Suppen **Tags:** einfach, garnelen, schnell, trendig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/edles-garnelenschaumsueppchen/>