

Pflaumen - Senfsüppchen mit gebackenem Garnelenröllchen

- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " } });
```

Eine ausgefallene Kombination, die man unbedingt einmal versuchen sollte!

Zutaten

- Für die Garnelenröllchen:
- 150 g gehacktes Garnelenfleisch
- 8 Filotteigblätter
- 1 Eigelb
- 1 Stange Frühlingslauch
- 2 fein geschnittene Schalotten
- Etwas klein gewürfelte Chilischote
- 1 Zehe Knoblauch (wenn man mag, geht auch ohne)
- Etwas Butterschmalz oder Öl zum Herausbacken der Garnelenröllchen
- Für die Senf-Pflaumensuppe:
- 1 l Hühner - oder Fleischbrühe
- 1/4l chinesischer Pflaumenwein
- 300 g frische Pflaumenwein der Saison, (außerhalb T.K. Pflaumen)
- 1 Becher Sahne
- 1/2 Becher Crème fraîche
- 2 Esslöffel frz. Meaux Senf
- Etwas Zucker
- Etwas Cayenne
- 30g kalte Butter

Zubereitungsart

Schritt1

Die Garnelenröllchen:

Schritt2

Die Filotteigblätter einzeln auslegen, rundherum mit Eigelb, (Mit wenig Wasser versetzt) einstreichen.

Schritt3

Die Schalottenwürfel in etwas Öl glasig anschwitzen und das Garnelenfleisch dazu geben. Kurz angehen lassen und den in feine Ringe geschnittenen Frühlingslauch zufügen. Mit Salz, Pfeffer und Chili und ev. Knoblauch würzen; 2 - 3 min.zusammen schmoren.

Schritt4

Das Sautoire zurückziehen und jeweils einen El auf dem Filotteig länglich placieren.

Schritt5

Wie eine Zigarre einrollen und die Enden mit dem Eigelb gut zusammen drücken.

Schritt6

In reichlich Butterschmalz oder Öl goldgelb herausbacken.

Schritt7

Der Ansatz für das Senf - Pflaumensüppchen:

Schritt8

2 El Zucker in einem ausreichend großen Topf hell brennen.

Schritt9

Die entkernten Pflaumen dazu geben und mit dem Pflaumenwein und der Bouillon aufgießen.

Schritt10

Ca.10 min.kochen lassen und anschließend mit einem Küchenmixer pürieren, alles durch ein Küchensieb passieren.

Schritt11

Den Meaux Senf, Crème fraiche und die Sahne mit Cayennepulver verrühren und in den passierten Ansatz geben.

Schritt12

Kurz aufkochen, ev. etwas reduzieren lassen; nachschmecken und mit etwas kalter Butter "aufmixen".

Schritt13

Nicht mehr kochen lassen.

Schritt14

Anrichtevorschlag:

Schritt15

Das Pflaumen - Senfsüppchen in vorgewärmten Tassen oder Tellern servieren und ein Garnelenröllchen darüber legen.

Rezeptart: Gebundene Suppen **Tags:** ausgefallen, meeresfrüchte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pflaumen-senfsueppchen-mit-gebackenem-garnelenroellchen/>