

# 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/>