

Schaumsüppchen von Schwarzwurzeln und Porrèe mit Garnelenspieß

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Schwarzwurzeln, der „Winterspargel“, ein fast vergessenes Gemüse.

Zutaten

- 300 - 400 g frische Schwarzwurzel
- 1 Stange weißer Porrèe
- 2 Schalotten, gewürfelt
- 1/2 Zitrone, hiervon der Saft
- Etwas Zitronenmelisse
- 1/4 l trockener Weißwein wie etwa Chardonnay
- 1/2 l Rinderfond (oder wahlweise Bio Hühnerbrühe)
- 1/2 Becher Crème fraiche
- 1/2 Becher flüssige Sahne
- 40 g kalte Butter
- Etwas Olivenöl
- 3 Stck. mittelgroße Prawns / Garnelen p. P. ohne Schale und Darm

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Die frischen Schwarzwurzeln mit Haushaltshandschuhen schälen und sofort in kaltes Wasser mit Milch und Zitrone versetzt geben, anschließend in Scheiben schneiden.

Schritt3

Den Porrèe putzen, waschen und in Ringe schneiden, ebenfalls die Schalotten.

Schritt4

Der Ansatz:

Schritt5

Zunächst die Schalotten und den Porree in Butter glasig anschwitzen und dann die Schwarzwurzeln dazu geben. Alles miteinander 3 - 4 min. anschwitzen, salzen, pfeffern und mit dem Abrieb der 1/2 Zitrone würzen.

Schritt6

Nunmehr mit dem Weißwein, der Fleischbrühe, Crème fraiche und Sahne aufgießen. 15 - 20 min. leise köcheln lassen und danach mit dem Küchenmixer oder Zauberstab pürieren.

Schritt7

Anschließend durch ein Küchensieb passieren, pikant nachschmecken .

Schritt8

Nochmals mit etwas kalter Butter aufmixen, nicht mehr kochen lassen.

Schritt9

Die Garnelen:

Schritt10

Die gewaschenen Garnelen mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Olivenöl ca. 1 min von jeder Seite anbraten, Farbe nehmen lassen In der noch heißen Pfanne abseits der Platte zu Ende garen, jeweils drei Garnelen auf einen Spieß stecken.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Die Schwarzwurzelsuppe in vorgewärmte Suppenteller oder Tassen portionieren und mit einem Tl geschlagener Sahne krönen.

Schritt13

Darüber den kleinen Garnelenspieß legen und ev. mit etwas Zitronenmelisse garnieren.

Schritt14

Dazu reiche ich ein kleines, warmes Croissant.

Rezeptart: Gebundene Suppen **Tags:** edel, leicht, schnell, winterspargel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schaumsueppchen-von-schwarzwurzeln-und-porree-mit-garnelenspiess/>