

Kartoffelschaum-Süppchen mit Vanille und Garnele

Für Genießer



Zutaten:

Für 6 Personen

- 1 kg mehlig kochende Kartoffel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Schalotte
- 2 EL Butter
- 1/4 l Prosecco
- 1/2 l Gemüsebrühe (s. Brühpulver)
- 1/2 l Kalbsfond
- 4 Safranfäden
- 1 Vanilleschote
- 200 g Crème fraîche
- 200 g süße Sahne
- Salz & Pfeffer aus der Mühle
- 6 große Garnelen

Zubereitung:

Kartoffel schälen und in sehr kleine Stücke schneiden, ca. 1 cm x 1 cm. Schalotte und eine Knoblauchzehe schälen und fein schneiden. Alles zusammen in der Butter andünsten und anschließend mit Prosecco ablöschen. Gemüsebrühe und Kalbsfond angießen. Safran und die, der Länge nach aufgeschnittene Vanilleschote dazugeben. Ungefähr 10 Min. garen. Anschließend die Vanilleschote herausnehmen und auskratzen. Das Mark wieder in die Suppe geben. Nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Kurkuma würzen und die Suppe mit dem Mixstab pürieren. Crème fraîche und Sahne hinzugeben und nochmals erhitzen aber nicht mehr zum Kochen bringen.

Jetzt Butter in der Pfanne erhitzen, die zweite klein geschnittenem Knoblauchzehe darin andünsten und die ausgelösten und gesäuberten Garnelen darin kurz anbraten. Sie dürfen nicht trocken werden.

Die Suppe mit dem Mixstab aufschäumen und mit je einer aufgespießten Garnele servieren.

Guten Appetit!