

Aufgegabelt von Alexander Herrmann

Garnelenkartoffelsuppe mit bayerischen Gewürzen

BR br.de/br-fernsehen/sendungen/aufgegabelt/aufgegabelt-von-alexander-herrmann-garnelenkartoffelsuppe-rezept-100.html



Zutaten:

- Garnelenschalen
- 1 Knollensellerie
- 2 Karotten
- 2 Zwiebeln
- 2 Stang. Frühlingslauch
- 2-3 Kartoffeln
- 1 l Gemüsebrühe
- 200 ml Weißwein
- 1 Dose Schältomaten
- 1 kl. Dose Tomatenmark
- 2 EL süßer Senf
- 2 Zweig. Blattpetersilie
- 2 Zweig. Liebstöckel
- 1 Prise Safran
- 1/2 TL Kümmel, ganz
- 1/2 TL Fenchelsaat, ganz
- 1 TL Pfeffer, ganz
- 1 Blatt Lorbeer
- 1 TL Wacholder, ganz, leicht angedrückt
- 1/2 TL Koriandersaat, ganz
- 250 ml Milch

- Pflanzenöl
- Salz

Zubereitung:

1. Sellerie, Karotten, Zwiebeln und Frühlingslauch putzen bzw. schälen und klein schneiden. Garnelenschalen in einem Topf mit etwas Pflanzenöl anrösten. Wurzelgemüse zugeben, mit anrösten, Tomatenmark zugeben, alles gut verrühren und mit Weißwein ablöschen. Kurz einkochen lassen, anschließend die Dosentomaten zugeben und mit Brühe auffüllen, Kräuter zugeben und bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten ausköcheln lassen.
2. Anschließend den Sud durch ein feines Sieb in einen Topf passieren, aufkochen, rohe, geschälte Kartoffeln (zur Bindung) hineinreiben, kurz weiterkochen, durchmischen und mit einem Hauch süßen Senf, einer Prise Safran und Salz abschmecken.
3. Kümmel, Fenchel, Pfeffer, Wacholder, Koriandersaat in einem Topf auf dem Herd leicht rösten, bis die Gewürze anfangen zu duften. Dann mit der Milch ablöschen, Lorbeer zugeben, mit Salz abschmecken, vom Herd nehmen und kurz ziehen lassen. Anschließend durch ein Sieb passieren und mit einem Pürrierstab schaumig aufmixen.
4. Die Garnelen-Kartoffelsuppe in einem Glas oder einer Schüssel anrichten und den Gewürzmilchschaum darübergeben.