

Garnelensuppe mit Safran und Chili

by Andreas - Sonntag, Januar 26, 2014

<http://mundgericht.de/index.php/garnelensuppe-mit-safran-und-chili/>

Anstelle der Garnelen, kann man auch Muscheln verwenden. Wer es etwas exotischer mag, sollte die Suppe mit Zitronengras und geriebenem Ingwer herstellen.

300 gr. Garnelen (aus der Tiefkühltruhe, ausgenommen und gekocht)

3 Schalotten

2 Knoblauchzehen

1 rote Chilischote

500 ml Fischfond

200 ml Sahne

1 Zitrone (unbehandelt)

100 gr. Butter

2 EL Wermut (Noilly Prat)

½ TL gehackter Dill

Safranfäden

Pfeffer

Salz

Die Schalotten und die Knoblauchzehen fein hacken und in der Butter anschwitzen. Mit dem Fischfond auffüllen. Nun ca. 30 Minuten bei kleiner Flamme und geschlossenem Deckel kochen. Die Brühe mit einem Mixstab pürieren und mit der Sahne, dem Wermut, Safranfäden, dem Dill, den Garnelen und der abgeriebenen Schale einer

unbehandelten Zitrone auffüllen. Nochmals bei kleiner Flamme ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station