

# Edles Garnelenschaumsüppchen

- **Portionen:** 4-6
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4-6', 'yield' : " } });
```

Schneller gemacht, als gedacht und dabei sehr, sehr lecker.

## Zutaten

- 6 - 8 Stück Garnelen, Prawns mit Kopf und Schale
- 1 l guter Fischfond (selbst gekocht, oder aus dem Glas)
- 1/4 l trockener Weißwein
- 40 g Krebs oder Hummerbutter
- 30 - 40g Butter
- 2 cl Noilli Prat
- 4 cl Cognac oder Weinbrand
- Etwas Olivenöl
- 1/2 Becher Crème fraîche
- 1 Becher Sahne
- 1 Esslöffel Tomatenmark
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 1 Möhre
- 1 gedrückte Knoblauchzehe (geht auch ohne)
- Etwas Staudensellerie
- 1 Stange Porree
- Gewürze

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Die Garnelen aus der Schale brechen, die Köpfe noch einmal durchschneiden. Auf der Rückenseite leicht einschneiden und den Darm ziehen; waagrecht halbieren.

### **Schritt3**

Das Gemüse putzen, waschen und mit den Zwiebeln in grobe Würfel

### **Schritt4**

schneiden.

### **Schritt5**

Der Ansatz:

### **Schritt6**

Alles in etwas Olivenöl glasig anschwitzen, die Garnelenschalen und die Hummerbutter dazu geben.

### **Schritt7**

Alles zusammen 4 - 5 min. schwitzen lassen. Das Tomatenmark und einen Esslöffel Mehl hinzufügen und mit dem Cognac flambieren.

### **Schritt8**

Mit dem Fischfond, Noilli Prat und dem Weißwein aufgießen und

### **Schritt9**

ca. 20 min. leise auskochen lassen; anschließend durch ein Küchensieb passieren.

### **Schritt10**

Danach den Fond mit der Sahne und Crème fraiche verkochen, etwas reduzieren lassen und noch etwas Cognac dazu geben..

### **Schritt11**

Mit etwas Chilipulver pikant abschmecken und mit der kalten Butter schaumig „aufmixen“; nicht mehr kochen lassen.

### **Schritt12**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt13**

Die halbierten Garnelen würzen und nur ganz kurz in etwas Butter von beiden Seiten anbraten. Die Pfanne zurückziehen und noch ein wenig in der noch heißen Pfanne „ausruhen“ lassen.

### **Schritt14**

3 - 4 Stück in einen vorgewärmten Teller geben und mit dem Schaumsüppchen aufgießen, ev. mit einer Sahnehaube vollenden.

## **Schritt15**

Dazu reiche ich getoastetes Baguette.

## **Schritt16**

**Rezeptart:** Gebundene Suppen **Tags:** einfach, garnelen, schnell, trendig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/edles-garnelenschaumsueppchen/>