

# Erbsenschaumsuppe mit Biogarnelen

Rezeptflyer November

**biopartner**

In Zusammenarbeit mit followfish

# Erbsenschaumsuppe mit Biogarnelen



4 Portionen



40 min



mittel

## Zutaten

12	Bio-Riesencrevetten «Black Tiger»; alternativ können auch Garnelen ohne Schale verwendet werden (z. B. von followfish)
1 EL	Butter
1	kleine Zwiebel, fein gewürfelt
1	Knoblauchzehe, fein gehackt
20 ml	Likörwein «Madeira»
je 100 ml	Milch, Rahm
350 ml	Gemüsebouillon
250 g	Bioerbsen (TK)
1 TL	frischer Liebstöckel, gehackt
1 Prise	Salz & Cayennepfeffer
1 Spritzer	Zitronensaft
1	Knoblauchzehe und frischer Thymian
1 EL	Butter und grobes Salz

## Zubereitung

Die Garnelen auftauen, kalt abwaschen und mit etwas Küchenpapier trocken tupfen.

Für die Suppe: Zwiebeln und Knoblauch in der Butter glasig anschwitzen und mit Madeira ablöschen. Den Alkohol verdampfen lassen und mit Rahm, Milch und Bouillon aufgiessen. Alles zum Kochen bringen und die Erbsen darin für ca. 5 min weichkochen (Tipp: Ein paar Erbsen separat vorkochen, um sie später als Dekoration zu verwenden). Anschliessend den Liebstöckel und die restlichen Gewürze hinzugeben und mit einem Stabmixers fein pürieren.

Die Garnelen von beiden Seiten gut anbraten. Die Hitze reduzieren, den Knoblauch, Thymian sowie Butter und Salz hinzugeben und bei mittlerer Hitze fertig garen. Danach die Garnelen auf Spiesse stecken.

Die Suppe vor dem Servieren nochmals passieren und mit einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Erbsensuppe in Schalen füllen und mit den gegrillten Garnelen (und Erbsen) anrichten.