

Creemesuppe von Kaiserschoten mit gebratener Riesengarnele

Zutaten

300 g	Erbsenschoten
50 g	Zwiebeln in Würfel geschnitten
500 ml	Sahne
500 ml	Brühe
1 TL	Butter
1	Lorbeerblatt
1 Zweig	Thymian
4 Stk.	Riesengarnelen
	Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Erbsenschoten waschen, und die Fäden ziehen.

8 Erbsenschoten wegnehmen und im kochenden Salzwasser 1 Minute kochen, danach sofort in Eiswasser abschrecken.

Die Zwiebeln mit der Butter glasig anschwitzen, und die Erbsenschoten dazugeben. Die Brühe, die Gewürze, und die Sahne dazugeben und solange kochen bis die Erbsenschoten sehr weich sind. Lorbeer und Thymian entfernen.

Die Suppe nun mit einem Mixstab oder Mixbecher pürieren, und durch ein Sieb streichen. Entweder sofort servieren, oder im Eiswasser kaltrühren. Die Riesengarnele aus der Schale brechen und den Darm entfernen.

Fertigstellung

Die Riesengarnele mit Salz und Pfeffer würzen, und in einer Pfanne mit etwas Butter und einem Zweig Thymian schnell von beiden Seiten anbraten und garen. Die heiße Suppe mit einer Kelle in einen Suppenteller geben, ebenso die Riesengarnele, und mit den in Steifen geschnittenen Erbsenschoten garnieren.