



Hummercremesuppe mit Garnelenspießen

Für die Suppe:

1 Würfel Jürgen Langbein Hummer-Paste

1 Schalotte, fein gewürfelt

1 kleine Karotte, sehr fein gewürfelt

1 Esslöffel Butter

50 ml trockener Weißwein

500 ml Jürgen Langbein Fisch-Fond

200 ml Sahne

1 Esslöffel Leverno Bio Tomatenmark

1 Prise(n) Cayennepfeffer

1 Prise(n) Paprikapulver edelsüß

Salz, weißer Pfeffer

1 Esslöffel Cognay oder Sherry (optional)

Etwas Zitronensaft (optional)

Für die Spieße:

12 rohe Garnelen (küchenfertig, ohne Darm)

1 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

Gesamtzeit: 35 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

1 kleine Knoblauchzehe, angedrückt

Salz, Pfeffer

Etwas Zitronenabrieb

Holz- oder Metallschachlikspieße

Hummercremesuppe mit Garnelenspießen

1.

Butter in einem Topf schmelzen, Schalotte und Karotte bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen (nicht bräunen). Tomatenmark zugeben und 1 min. leicht rösten. Mit Weißwein ablöschen, kurz einkochen lassen.

Fischfond angießen und die Hummer Paste einrühren. 10–15 min. sanft köcheln lassen. Sahne zugeben und fein pürieren. Optional Cognac oder Sherry einrühren. Mit Salz, weißem Pfeffer, Cayenne und evtl. einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Garnelen mit Olivenöl, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb marinieren (10 min.). Auf Spieße stecken. In einer heißen Pfanne je Seite ca. 1–1½ min. braten, bis sie gerade eben gar sind.

Suppe heiß in vorgewärmte Teller oder Schalen geben. Je Portion 1 Garnelenspieß auflegen oder quer über den Teller legen.

Optional garnieren mit: einem Sahnetupfer, frischem Dill,
Kerbel oder Schnittlauch, ein paar Tropfen Hummeröl
oder Olivenöl