

Suppen Rezepte

Burgundersuppe Mit Garnelen

Anzahl: 4 Portionen

Stichworte: Vorspeisen, Suppen, Alkohol, Gemüse, Meeresfrüchte

20	rohe TK-Garnelen	400 g	Tomaten
	-a 50 g		-geschälte a.d.
4	Essl. Olivenöl		-Dose
250 g	Suppengrün	250 ml	Burgunder
	-grob gewürfelt		-roter
15 g	Steinpilze	700 ml	Hummerfond
	-getrocknet		-a.d. Glas
150 g	Zwiebeln		Salz
	-grob gewürfelt		Cayennepfeffer
2	Knoblauchzehen	1	Bd. Basilikum
	-durchgepresst		-kleiner Bund

Garnelenschwänze aus der Schale brechen und die Därme entfernen. Garnelenschalen und -scheren in einem breiten Topf bei starker Hitze in heißem Olivenöl kräftig anrösten. Suppengrün, Steinpilze, Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und kurz mitrösten.

Tomaten mit Saft und Burgunder dazugeben, auf die Hälfte einkochen lassen. Den Hummerfond zugießen. Die Suppe mit Salz und Cayennepfeffer würzen und bei milder Hitze 15 Minuten leise kochen lassen. Den Topf von der Kochplatte nehmen, die Suppe 30 Minuten ziehen lassen und dann durch ein feines Sieb in ein anderen Topf gießen.

Kurz vor dem Servieren das Basilikum (bis auf einige Blättchen für die Dekoration) in feine Streifen schneiden. Die Garnelen in die Suppe geben und einmal kurz aufkochen lassen. Die Basilikumstreifen untermischen. Die Suppe in vorgewärmten Tellern anrichten, mit Basilikumblättchen garnieren und servieren.