

Erbsensuppe mit Eismeergarnelen und Pfefferminze

Für 4 Personen

Zutaten:

2	Schalotten	1 EL	Olivenöl
1	Knoblauchzehe		Salz, Pfeffer
2 EL	Butter	1 Prise	Zucker
100 ml	Portwein, weiß	4	Pfefferminzstiele
700 ml	Geflügelfond	300 g	Erbsen, tiefgekühlt
250 ml	Sahne	30 g	kalte Butter
150 ml	Milch		Salz, Pfeffer
150 g	Eismeergarnelen	1 Prise	Zucker
1	Limette		

1. Schalotten und Knoblauchzehe schälen und in feine Würfel schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin glasig dünsten. Mit Portwein und Geflügelfond ablöschen, Sahne und Milch unter Rühren dazugeben und die Suppe bei mittlerer Hitze auf die Hälfte einkochen lassen.
2. Für die Garnelen die Limette heiß abwaschen, gut abtrocknen und die Schale fein abreiben. Den Saft auspressen. Die Eismeergarnelen auf Holzspieße stecken und in dem Olivenöl von beiden Seiten ganz kurz braten. Die Limettenschale und den -saft zugeben, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und vom Herd nehmen.
3. Pfefferminze waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und einige Blätter für die Garnitur beiseitelegen. Die restlichen Blättchen in feine Streifen schneiden und damit die Garnelen bestreuen.
4. Die Erbsen in die Suppe geben und kurz mitgaren. Die Suppe mit dem Zauberstab pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Die Butter in Würfel schneiden und unter die Suppe mixen.
5. Die Erbsensuppe mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, schaumig aufmixen und in Tassen anrichten. Die gebratenen Eismeergarnelenspieße daneben legen und mit den reservierten Minzblättchen garnieren.