

Krustentierschaumsuppe mit Cognac und gebratener Garnele

Zutaten:

Für die Suppe:

- 500 g Krustentierschalen (von Garnelen, Hummern oder Krabben)
- 2 EL Olivenöl
- 1 Karotte, gewürfelt
- 1 Stange Sellerie, gewürfelt
- 1 kleine Zwiebel, gewürfelt
- 2 EL Tomatenmark
- 50 ml Cognac
- 200 ml trockener Weißwein
- 1 Liter Fischfond
- 1 Lorbeerblatt
- Einige Thymianzweige
- 200 ml Sahne
- Salz und frisch gemahlener weißer Pfeffer
- Cayennepfeffer

Für die gebratene Garnele:

- 4 große Garnelen, geschält und entdarmt
- 1 EL Olivenöl
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Suppe:

1. Erhitze das Olivenöl in einem großen Topf über mittlerer Hitze. Füge die Krustentierschalen hinzu und röste sie, bis sie gut gefärbt sind.
2. Gib die Karotte, den Sellerie und die Zwiebel dazu. Lass das Gemüse einige Minuten mitrösten, bis es leicht weich wird.
3. Rühre das Tomatenmark ein und lasse es kurz mitrösten.
4. Lösche mit Cognac ab und lasse ihn fast vollständig einreduzieren. Gieße dann den

Weißwein dazu und reduziere die Flüssigkeit um die Hälfte.

5. Füge den Fischfond, das Lorbeerblatt und die Thymianzweige hinzu. Lass die Suppe bei niedriger Hitze ungefähr 30 Minuten köcheln. Entferne zwischendurch den Schaum und die Schalenreste, die an die Oberfläche steigen.
6. Siebe die Suppe durch ein feines Sieb und drücke dabei fest auf die Schalen, um alle Aromen zu extrahieren.
7. Bringe die klare Suppe zurück in den Topf und rühre die Sahne ein. Lass die Suppe nochmals aufkochen und reduziere sie leicht, bis sie eine samtige Konsistenz hat. Schmecke mit Salz, weißem Pfeffer und einer Prise Cayennepfeffer ab.

Gebratene Garnele:

1. Erhitze das Olivenöl in einer Pfanne über hoher Hitze.
2. Würze die Garnelen mit Salz und Pfeffer und brate sie von jeder Seite 1-2 Minuten, bis sie gerade durchgegart und leicht gebräunt sind.