

Kohlrabi-Safrancremesüppchen mit scharfen Garnelen

Da isst das Auge mit...



1 Garnelen waschen und trocken tupfen. Für die Marinade Tabasco, Paprika und das Olivenöl verrühren. Garnelen ca. 30 min marinieren. Kohlrabi putzen, Kartoffel schälen. Alles klein würfeln. Zwiebel schälen und ebenfalls würfeln.

2 Butter in einem Topf erhitzen. Kohlrabi, Kartoffel und Zwiebel darin andünsten. Safran zugeben und vermengen. Mit Wein und Gemüsebrühe ablöschen und zugedeckt ca. 15 min köcheln lassen. Sahne zugeben und Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

3 Ein Pfanne ohne Fett erhitzen, den Knoblauch zugeben und kurz anbraten. Dann die Garnelen zufügen und bei mittlerer Hitze so lange braten, bis diese rosa und knackig sind. Mit Salz würzen. Suppe anrichten, jeweils zwei Garnelen auf einen Spieß stecken und zur Suppe reichen.

Zutaten für 8 Personen

- 3 Kohlrabi (mittelgroß)
- 1-2 TL Tabasco oder Piri-Piri
- 3-4 EL Olivenöl
- 1 TL Paprika scharf
- 1 Zwiebel (mittelgroß)
- 400 ml Gemüsebrühe
- 2 EL Butter
- 150 ml Weißwein trocken
- 1 Kartoffel (klein)
- 1-2 Knoblauchzehen
- 300 g rohe Garnelen
- 100 ml Schlagsahne flüssig
- 0,1 g Safran
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- etwas Muskatnuss

Guten Appetit!