



Erbsensuppe *mit Garnelen und Pfefferminze*

Für 4 Personen Zubereitungszeit: ca. 40 Min.

- | | |
|---|---|
| <p>2 Schalotten und 1 Knoblauchzehe 2 EL Butter 100 ml weißem Portwein und 700 ml Geflügelfond 250 g Sahne und 150 ml Milch</p> | <p>schälen und in feine Würfel schneiden. In einem Topf zerlassen, Schalotten und Knoblauch darin glasig dünsten. Mit ablöschen, unter Rühren dazugeben und die Suppe bei mittlerer Hitze auf die Hälfte einkochen lassen.</p> |
| <p>1 unbehandelte Limette</p> | <p>heiß abwaschen, gut abtrocknen und die Schale fein abreiben. Den Saft auspressen.</p> |
| <p>150 g in Lake eingelegte Garnelen 1 EL Olivenöl</p> | <p>abtropfen lassen und in rundum kurz braten. Die Limettenschale und den -saft dazugeben, alles mit</p> |
| <p>Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker 4 Pfefferminzstiele</p> | <p>würzen und vom Herd nehmen. waschen und trockenschütteln, die Blättchen von den Stielen zupfen. Einige Blättchen für die Garnitur beiseite legen, die restlichen in feine Streifen schneiden und unter die Garnelen mischen.</p> |
| <p>300 g tiefgekühlte Erbsen</p> | <p>in die Suppe geben und kurz mitgaren. Die Suppe mit dem Pürierstab pürieren und durch ein feines Sieb streichen.</p> |
| <p>30 g kalte Butterwürfel Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker</p> | <p>unter die Suppe rühren. Die Erbsensuppe mit abschmecken, schaumig aufmixen und mit den Garnelen in tiefen Tellern anrichten. Mit den beiseite gelegten Minzeblättchen garnieren.</p> |