

## „Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



## Garnelencremesuppe mit Curry und Kernöl

**Koch: Thomas Guggenberger**

### Zutaten

(4 Personen)

Für die Suppe

- Schalen und Köpfe von 16 XL-Gebirgsgarnelen
- Butter zum Anbraten
- 50 g gelbe Karotten
- 30 g Sellerie
- 20 g Lauch
- 50 g Schalotten
- 20 g Fenchel
- 1 kleine Tomate
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Risottotreis
- 60 g Tomatenmark
- 1 TL Currypulver
- 6 cl Weißwein
- 4 cl Weinbrand (Cognac)
- 8 cl Wermuth
- 1 TL Kardamom
- 1 TL Pfefferkörner
- 1 TL Fenchelsamen
- 750 ml Gemüfefond (z.B. aus den Schalen vom Gemüse gekocht)

- 250 g Obers
- 30 g Butter
- Salz
- Pfeffer weiß

Für die Einlage

- 4 XL-Gebirgsgarnelen  
(ohne Schale, geputzt)
- Salz
- Olivenöl

Für die Garnitur

- Kürbiskernöl
- eine Handvoll Basilikumblätter

### Zubereitung

**1.** Für die Suppe die Butter in einem hohen Topf schmelzen lassen und zuerst die Köpfe der Garnelen darin abraten. Kurz danach die Schalen beigegeben und weiterbraten.

**2.** Das geschälte Gemüse (gelbe Karotten, Sellerie, Lauch, Schalotten, Fenchel, Tomate) in kleine Würfel schneiden und mit den Garnelen-Karkassen mitrösten. Den Knoblauch im Ganzen sowie auch den Risottoreis beigegeben und ebenfalls mitrösten.

**3.** Nun das Tomatenmark und das Currypulver dazugeben und gut durchschwenken. Anschließend mit einem Schuss Weißwein, etwas Weinbrand und Wermuth ablöschen, kurz reduzieren lassen, sodass der Alkohol verkocht und danach mit dem Gemüfefond aufgießen. Die Suppe nun etwa 15 Minuten köcheln lassen.

**4.** Währenddessen die geschälten, geputzten Gebirgsgarnelen der Länge nach aufschneiden und mit etwas Salz und Olivenöl marinieren – diese werden später als Einlage für die Suppe verwendet.

**Tip:** Sollte man die Garnelen nicht roh mögen, kann man sie mit einem Bunsenbrenner ganz kurz abflämmen.

**5.** Jetzt das Obers in die Suppe rühren und einmal aufkochen lassen. Vom Herd nehmen, die Suppe durch ein Sieb in einen Topf gießen, erneut aufkochen lassen und die Butter mit einem Pürierstab hineinmischen, sodass die Suppe schön schaumig wird. Je nach Geschmack mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

**6.** Zum Schluss je zwei Garnelenhälften pro Person als Einlage in einen tiefen Teller legen. Die cremige Suppe angießen, mit frischen Basilikumblättern garnieren und mit Kürbiskernöl vollenden.