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

Fotocredit: Simeon Baker

Weiße Bohnensuppe mit Rosmarin & Vanille, Garnelenspieß

Koch: Andreas Döllerer

Zutaten
(4 Personen)

Für die Bohnensuppe

- 150 g getrocknete weiße Bohnen
- 3 Schalotten
- 1 EL Butter zum Anbraten
- 2 Rosmarinzweige
- ½ Vanilleschote (der Länge nach halbiert)
- 50 ml Weißwein
- 50 ml Noilly Prat
- 500 ml Rindsuppe
- 500 ml heller Geflügelfond
- weißer Pfeffer
- Salz

Für den Garnelenspieß

- 8 Garnelen
- Olivenöl zum Anbraten
- grobes Meersalz
- 4 dicke Rosmarinzweige

Zubereitung

1. Für die Bohnensuppe die Bohnen über Nacht in Wasser einweichen.

2. Am nächsten Tag die Schalotten in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne in etwas Butter anschwitzen. Die Rosmarinzweige, die halbe Vanilleschote und die abgeseihten, eingeweichten Bohnen zugeben.

3. Nun alles kurz anbraten, danach mit dem Weißwein und dem Noilly Prat ablöschen und mit der Rindsuppe und dem Gemüsefond aufgießen. Die Suppe nun etwa 45 Minuten köcheln lassen.

4. Anschließend die Rosmarinzweige und die Vanilleschote wieder entfernen und die Suppe mit einem Pürierstab mixen. Dann die Suppe je nach Wunsch durch ein feines Haarsieb passieren und mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

5. Für die Spieße die Nadeln der Rosmarinzweige entfernen. Die Garnelen schälen und in Olivenöl beidseitig kurz anbraten. Im Anschluss die Garnelen mit grobem Meersalz würzen und je zwei davon auf einen Rosmarinzweig-Spieß stecken.

6. Zum Schluss die Suppe erneut schaumig mixen und in einem tiefen Teller anrichten. Einen Garnelenspieß darauflegen und servieren.

Quelle: ORF extra