



JOHANN LAFER REZEPT

Geeiste Minz-Erbsen-Suppe mit gegrilltem Garnelenspieß

Rezept für 4 Personen

2	Schalotten	Schalotten und Knoblauchzehe schälen und in feine Würfel schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin glasig dünsten. Mit Portwein und Geflügelfond ablöschen, Sahne unter Rühren zugeben und die Suppe bei mittlerer Hitze um ein Drittel einkochen lassen. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Chili aus der Gewürzmühle würzen und kalt stellen.
1	Knoblauchzehe	
30 g	Butter	
50 ml	Portwein, weiß	
300 ml	Geflügelfond	
100 g	Sahne	
	Salz, Pfeffer Chili a. d. Gewürzmühle	

4	Pfefferminzstiele	Pfefferminze waschen, trockenschütteln, die Blättchen abzupfen und einige Blätter für die Garnitur beiseite legen.
---	-------------------	--

150 g	Erbsen, tiefgekühlt	Die Erbsen für 2 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und auf einem Sieb gut abtropfen lassen.
-------	---------------------	---

30 g	kalte Butter	Erbsen und Minze zusammen mit der kalten Suppe in einen Glasmixer geben, fein pürieren, durch ein feines Sieb streichen und kalt stellen.
2 EL	geschlagene Sahne	

Garnelenspieß:

12	Garnelen, küchenfertig	Je 3 Garnelen auf einen Holzspieß stecken, mit Knoblauchwürfeln, Thymian, Rosmarin und Olivenöl marinieren und über Nacht durchziehen lassen. Am nächsten Tag die Spieße aus der Marinade nehmen und bei direkter Hitze auf dem Grill 4 - 6 Minuten grillen.
3 EL	Olivenöl	
0,5	Knoblauchknolle	
1	Thymianzweig, fein gehackt	
1	Rosmarinzweig, fein gehackt	
	Salz, Pfeffer	

Salz, Pfeffer

Die Suppe mit Salz und Pfeffer würzen, geschlagene

JOHANN LAFER

REZEPT

2 EL

geschlagene Sahne

Sahne untermixen und in gekühlten Tellern anrichten. Die gebratenen Garnelenspieße darüber legen und mit den reservierten Minzblättchen garnieren.

© by Johann Lafer