



Garnelenschaumsüppchen

Zutaten für 6 Portionen

1500 g gekochte Garnelen samt Schalen, 100 kalte Butter, 200 g Fenchel, 300 g Möhren, 2 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe, 50 g Hummerbutter (ersatzweise Krebsbutter), 30 g Tomatenmark, 100 ml Noilly Prat, 200 ml Weißwein, 800 ml Fischfond, 350 g Schlagsahne, 8-10 geröstete gesalzene Macadamia-Nüsse, 150 g Broccoli, 2 EL Sonnenblumenöl, 1 EL gesalzene Butter, 1-2 TL heller Soßenbinder, Pfeffer

Zubereitung

Die Garnelenschalen auf einem Blech im Backofen bei 180 °C Umluft rösten.

Fenchel und Möhren putzen bzw. schälen und waschen. Zwiebel abziehen, fein würfeln, , Knoblauch in der Schale andrücken. In einem großen Topf die Hummerbutter aufschäumen, Fenchel, Möhren, Zwiebeln und Knoblauch darin anrösten. Geröstete Hummerschalen dazu geben. Tomatenmark unterrühren und alles 1 Minute rösten. Mit Noilly Prat und Weißwein ablöschen, aufkochen. Fischfond und Sahne angießen und bei mittlerer Hitze 25 köcheln lassen. Vom Herd ziehen und lauwarm abkühlen lassen.