

Feines Erbsensüppchen

Man nehme für 6-8 Portionen:

1 Zwiebel	halbieren, pellen, würfeln
700 ml Gemüsebrühe	
20 g Butter	
450 g Erbsen (TK)	
100 ml Sahne	
1 Zitrone	Schale abreiben, halbieren, 1 Hälfte auspressen
Salz	
schwarzen Pfeffer aus der Mühle	
Muskatnuss	
1 Bund Minze	Blätter von den Stielen zupfen. 1 Handvoll wird benötigt
200 ml + 3 EL Olivenöl	
6 (8) große Riesengarnelen OKMS	schälen und entdarmen, mit Küchenkrepp trocknen
Piment d'Espelette	

- Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Erbsen zugeben und so viel von der Brühe, dass sie eben bedeckt sind. Die Erbsen garen und anschließend fein pürieren. Restliche Brühe und Sahne zugeben. Gut erhitzen, aber nicht mehr kochen. Mit Salz, Zitronenabrieb, Zitronensaft, Pfeffer und Muskat abschmecken.
- Minzblätter und 200 ml Olivenöl in ein Standgefäß geben und mit dem Pürierstab fein pürieren.
- In einer Pfanne die 3 EL Olivenöl erhitzen und die Garnelen kurz anbraten. Dann die Hitze reduzieren und die Garnelen nur noch ziehen lassen. Sie sollen glasig bleiben. Mit Salz, Pfeffer und wenig Piment d'Espelette würzen.
- Die Suppe in Tassen oder Gläser füllen. Etwas Minzöl darüber geben. Jeweils eine Garnele auf einen Holzspieß spießen und darüberlegen.