



Karottencremesuppe mit Garnele und Milchschaum

Man nehme für 8 Portionen:

80 g Wan-Tan-Blätter (TK)	ausbreiten und Sterne ausstechen
1 Ei	verquirlen
2 EL weiße Sesamsaat	
1 Knoblauchzehe	halbieren, den Keim entfernen, in feine Scheiben schneiden
1 Zwiebel	halbieren, pellen, würfeln
500 g Möhren	schälen, Enden abschneiden, 100g zu Julienne, den Rest in Stücke schneiden, die Julienne kurz blanchieren, abschrecken, abtropfen lassen
750 ml Gemüsebrühe	
400 ml Sahne	
Salz	
schwarzen Pfeffer aus der Mühle	
120 g Zuckerschoten	blanchieren, abschrecken, in Stücke schneiden (dritteln)
½ Bund glatte Petersilie	Blätter von den Stielen zupfen und grob hacken
8 oder 16 Riesengarnelen	entdarmen und schälen, das Schwanzsegment bleibt dran
100 ml Milch	
Piment d'Espelette	
außerdem;	Backofen auf 200° OUH vorheizen, Teller vorwärmen

- Wan-Tan-Sterne mit Ei bepinseln, mit Sesam bestreuen und ca. 4 Minuten backen. Abkühlen lassen.
- In 2 ca. EL Olivenöl die Zwiebel und den Knoblauch andünsten. Die Möhrenstücke zugeben und noch eine Weile dünsten. So viel Brühe zugeben, dass die Stücke eben bedeckt sind. 20 Minuten garen, alles pürieren, dann die restliche Brühe zugeben. Nach Belieben durch ein feines Sieb streichen, dann die Sahne zugeben, erhitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Garnelen bei kleiner Hitze in ca. 2 EL Olivenöl braten. Nur salzen, evtl. ganz wenig Piment d'Espelette zugeben.
- Während die Garnelen braten, die Milch aufschäumen.
- Servieren: Die sehr heiße Suppe auf Teller verteilen. Zuckerschoten und Möhren-Julienne zugeben, jeweils eine, bzw. zwei Garnelen dazugeben, dann die Petersilie darüber streuen, dann ein Klecks Milchschaum und diesen mit wenig Piment d'Espelette bestreuen. Wan-Tan-Stern(e) dazulegen und servieren.