

# Suppe

## Zitronengrasschaum mit heisser Garnele

Rezept für 6 Personen / Vorspeise / Zubereitung ca. 40 Minuten



### Zutaten

1 EL	Butter
2	Zwiebeln, grob gehackt
3 Stängel	Zitronengras, Inneres fein gehackt
1 El	Rohrzucker
3 EL	Limettensaft
2 dl	Gemüsebouillon
1 dl	Kokosmilch
	Salz, zum abschmecken
	Pfeffer, nach Bedarf

6 grosse	Garnelen, bis auf Schwanz geschält
2 Stängel	Zitronengras, längs halbiert
	Wenig Sesamöl
½ TL	Fleur de Sel
	Wenig Pfeffer

### Zubereitung

1. Butter in der Pfanne warm werden lassen. Zwiebeln und Zitronengras ca. 2 Minuten andämpfen. Rohrzucker begeben, ca. 2 Min. mitdämpfen. Limettensaft und Bouillon dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren, zudeckt ca. 15 Min. köcheln. Kokosmilch dazugiessen, pürieren und würzen.
2. Riesencrevetten an die Zitronenstängel stecken. Öl in der Bratpfanne heiss werden lassen. Spiessli rundum ca. 2 Min. braten, herausnehmen und würzen.
3. Suppe mit Pürierstab aufschäumen, in Gläser giessen und dekorieren mit Garnelenstängel.