

Kräuterschaumsüppchen mit Garnelen

Geflügelbrühe abbinden mit umgekehrter Mehlschwitze, etwas Sahne zugeben, Salz, Muskat, Pfeffer, etwas Weißwein dazu, köcheln lassen.

In Mixer geben, damit es schon sämig wird. Zurück in den Topf geben, Pesto oder die gewünschten Kräuter dazu. Suppe kurz aufkochen, dann Mixstab reinnehmen und kalte Butter untermixen. **Durch den Stabmixer kann sehr viel Luft untergemixt werden, dadurch wird das Süppchen besonders schaumig.**

Teller oder Suppentassen, in denen Schaumsüppchen serviert werden, möglichst vorwärmen. Dadurch bleibt Schaum viel länger erhalten.

Öl in Pfanne erhitzen, Garnelen zugeben. Garnelen dürfen hier nur ganz schwach gewürzt werden (wenig Salz und wenig Pfeffer), sonst würden Garnelen den Geschmack der Suppe völlig überdecken. Garnelen von allen Seiten anbraten. Mit der Suppe servieren.