

PUULS
Shrimps of the World

BISQUE VON NORDSEEGARNELEN



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

900 Gr	ungeschälte Nordseegarnelen	280 Gr	Tomatenmark
1 großer	Fenchel	6 El	Mehl
2	Schalotten	1,5L	Fischbouillon*
4 El	Olivenöl	200 Gr	geschälte Nordseegarnelen
2 Tl	Fenchelsamen	1 Bunde	frischer Dill oder Schnittlauch
2 Gläser	Weißwein** oder Cognac	250 ml	Vollmilch

*2 Brühwürfel pro Liter

**Trockener

Suchen Sie nach weiteren

Garnelenrezepten auf www.klaaspul.com

BISQUE VON NORDSEEGARNELEN

PUULS
Shrimps of the World

- 👤 4 personen
- 🕒 40 minuten
- 🔥 schwierig

Wie der Name schon sagt, werden Nordseegarnelen ganz bei uns in der Nähe gefangen. Dank des salzigen, leicht süßen Geschmacks zählt die Nordseegarnele zu den leckersten Garnelen, die es gibt. In den Niederlanden wird diese Köstlichkeit „holländische Garnele“ genannt, in Belgien ist sie unter der Bezeichnung „graue Krabbe“ bekannt. Nordseegarnelen werden mit Krabbenkuttern gefangen, wo sie noch an Bord gesiebt, gekocht und gekühlt werden.

VORBEREITUNG:

Den Fenchel in Würfel schneiden und die Schalotten fein hacken. Fenchel, Schalotten, Fenchelsamen zusammen mit dem Olivenöl in eine Suppentopf geben und 2 Minuten anbraten. Die ungeschälten Garnelen hinzufügen und braten, bis sie sich verfärben und gut duften (ca. 5 Minuten).

Die Weißwein dazugeben und gut umrühren. Das Tomatenmark und das Mehl dazugeben und alle Zutaten verrühren. Alles 3 Minuten garen. Die Fischbouillon Suppenkelle nach Suppenkelle hinzugeben. Das Garnelenfleisch dazugeben und vorsichtig aufkochen, dann auf kleiner Flamme weitere 15 Minuten köcheln lassen.

Die Suppe in einen Mixer geben und so fein wie möglich mixen. Die Suppe aus dem Mixer durch ein feines Sieb in einen sauberen Topf gießen. Mit einem Löffel auch die letzte Restfeuchte aus dem Brei herausdrücken. Den Brei werfen Sie weg. Was im Topf bleibt, ist eine köstliche Bisque von Nordseegarnelen.

PRÄSENTATION

Die geschälten Nordseegarnelen über die Schalen verteilen und mit der Bisque übergießen. Vollmilch zu einem Cappuccino-Schaum schlagen und eine Wolke Milchschaum zur Bisque geben, mit etwas frisch gehacktem Schnittlauch und ein paar Tropfen Olivenöl garnieren.