



Kohlrabisuppe mit Stilton und Garnelen

Für 4–6 Portionen

- 12 St. Garnelen vom Darm befreien, dann die Garnelen in je 3 Teile schneiden. In eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer würzen und mit
- 1–2 EL Olivenöl mischen.
- 600 g Kohlrabi waschen, schälen und würfeln.
- 2 Schalotten schälen und fein würfeln.
- 50 g Butter in einem Topf schmelzen lassen und die Schalotten-Würfel darin hell andünsten, dann die Kohlrabi-Würfel zufügen und mitdünsten, mit
- Zucker und
- Meersalz + Pfeffer und
- Muskatnuss frischgerieben würzen. Dann mit
- 800 ml Geflügelfond auffüllen und das Gemüse darin 15 Minuten weichkochen. Dann
- 120 ml Sahne zufügen, noch einmal aufkochen und anschließend mit dem Pürierstab fein pürieren, eventuell durch ein feines Sieb passieren.
- 150 g Stilton (engl. Blauschimmelkäse) würfeln, dann in der heißen Suppe unter ständigem Rühren auflösen.
- 2 EL Schnittlauch frisch schneiden.
- Die Garnelen in eine beschichtete Pfanne (heiß) geben und 1 Minute braten.
- Die Suppe in tiefe, vorgewärmte Teller gießen, Garnelenstücke verteilen und mit Schnittlauch bestreuen.

