






Chowder mit Garnelen

 Mittel  40 min  4 Personen

Zutaten

- 500 g Garnelen, aufgetaut
Art.-Nr. 83462 auf
www.deutscheesee.de/shop
- 3 Festkochende Kartoffeln
- 3 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 20 g Butter
- 30 g Mehl
- 1 l Fischfond
- 200 g Sahne
- 1 Lorbeerblatt
- Saft von 1 Zitrone
- 4 Eier
- Schnittlauch zum Garnieren
- Salz
- Pfeffer

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Kartoffeln schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Schalotten und Knoblauch ebenfalls schälen und sehr fein würfeln. In einem Topf Butter schmelzen, Kartoffeln, Knoblauch und Schalotten dazugeben und kurz anschwitzen. Anschließend Mehl hinzufügen, gut durchrühren und mit Fischfond langsam unter ständigem Rühren aufgießen. Sahne und Lorbeer dazugeben und für ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Schritt 02

Aufgetaute Garnelen waschen und auf einem Küchentrepp abtropfen lassen. Garnelen in die Suppe geben, durchrühren und für ein paar Minuten garziehen lassen.

Schritt 03

In der Zwischenzeit Eier pochieren: In einem Topf 2 Liter Wasser zum Kochen bringen, die Herdplatte ausschalten und Zitronensaft dazugeben. Eier in einer Tasse aufschlagen und vorsichtig mit einer Kelle in das heiße Wasser geben. Das Eiweiß um das Eigelb formen. Nach ca. 6 Minuten Eier mit einer Schaumkelle auf Küchentrepp legen und abtropfen lassen. Schnittlauch fein schneiden, Eier damit bestreuen und mit Salz und Pfeffer würzen. Suppe in 4 Tellern anrichten und pochierte Eier dazugeben.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür