

Fenchelsuppe mit Carabineros



Für die Suppe:

500 g Fenchelknollen

120 g Zwiebeln

50 g Butter

100 ml Noilly Prat

4 cl Pernod

200 ml Weißwein

1/2 l Geflügelfond

Salz, frisch gemahlener Pfeffer

400 g Sahne

1 EL fein geschnittenes Fenchelgrün

Außerdem:

4 Carabineros oder Riesengarnelen

4 Holzspieße

Salz, Pfeffer, 2 EL Olivenöl

Fenchelgrün zum Garnieren



(1) Für die Suppe den Fenchel putzen und, falls nötig, die harten äußeren Blätter entfernen. Die Knollen vierteln und quer in dünne Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden.

(2) In einem Topf die Butter zerlassen und die Fenchelstreifen und Zwiebelwürfel darin farblos anschwitzen. Beides mit Noilly Prat, Pernod und Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit auf die Hälfte reduzieren. Mit dem Geflügelfond auffüllen, diesen ebenfalls um die Hälfte einkochen lassen und die Suppe salzen und pfeffern. Die Sahne angießen, alles kurz aufkochen lassen und im Mixer fein pürieren, anschließend die Suppe durch ein Sieb passieren, abschmecken und warm halten.

(3) Die Carabineros vorbereiten: Dafür jeweils das Schwanzteil vom Kopf abdrehen und schälen, die Kopfteile wegwerfen. Die geschälten Garnelenschwänze mit einem scharfen Messer längs halbieren und den Darm entfernen. Je 2 Carabinero-Hälften auf einen Holzspieß stecken und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Meeresfrüchtespieße darin kurz braten.

(4) Die Fenchelsuppe vor dem Servieren mit dem Pürierstab kurz aufmixen und das fein geschnittene Fenchelgrün unterrühren. Die Suppe in Schalen oder Tassen verteilen, jeweils einen Meeresfrüchtespieß auflegen, mit Fenchelgrün garnieren und servieren.

**Unsere AIDA Rezepte der
Woche finden Sie
unter www.aida.de/rezepttipp**