

Wirsingcremesuppe mit Garnelenspieß

Zutaten für 4 Portionen :

1 kleiner Kopf Wirsingkohl (ca. 600 g),
2 Zwiebeln,
2 EL Olivenöl,
1 ¼ l Gemüsebrühe (instant),
Salz,
weißer gemahlener Pfeffer aus der Mühle,
1 Prise gemahlener Kreuzkümmel aus der Mühle,
geriebene Muskatnuss,
100 ml Schlagsahne,
100 g Crème fraîche,
16 Garnelen,
frische flache Ananasstücke, ersatzweise: Ananasstücke aus der Dose,
1 EL Olivenöl,
4 Holzspieße,



Zubereitung :

Die äußeren Blätter des Wirsingkohls entfernen. Wirsingkohl vierteln und kurz unter kaltem Wasser abspülen. Den Strunk entfernen und die Wirsingkohlviertel in dünne Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel andünsten. Den Wirsing dazugeben und weitere 5 Minuten dünsten. Dann mit der Gemüsebrühe ablöschen, aufkochen lassen und 15 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und etwas Muskat würzen.

Topf vom Herd nehmen und die Suppe fein pürieren (mit Zauberstab oder mit Mixer). Nun die Schlagsahne und die Creme fraiche unterrühren und nochmals abschmecken.

Die Garnelen und die Ananasstücke abwechselnd auf die Holzspieße spießen und kurz in Olivenöl braten und zur Suppe servieren. Dazu passt ein Stangenweißbrot. Zur Suppe passen auch anstatt der Garnelenspieße Räucherlachsstreifen.