

Mango-Lauchsüppchen mit Peperoni und Garnelen

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

10 Portionen

1	Mango	200 g	Lauch
100 g	Staudensellerie	50 g	Markenbutter
200 g	gekochte Garnelen	1500 ml	Hühnerbrühe
200 g	Crème fraîche	3 g	Muskatnuss
20 ml	Olivenöl		Salz und Pfeffer
10 g	Peperoni		

Zubereitung

Mango schälen, halbieren, vom Kern befreien und in kleine Würfel schneiden (ein paar Würfel für die Deko aufbewahren).

Butter in einem Topf erhitzen, das Gemüse dazugeben und farblos anschwitzen. Dann mit dem Hühnerfond (45 ml Konzentrat in 1,5 l Kochendes Wasser geben) ablöschen und bei mittlerer Hitze alles gar kochen.

Danach die Mango, Crème fraîche, frisch geriebene Muskatnuss und Salz zugeben, aufkochen und die Suppe mit einem Pürierstab fein pürieren.

Die Tiefseegarnelen auftauen und abgetropft mit dem Olivenöl, der kleingeschnittenen Peperoni sowie den restlichen Mangowürfeln mischen.