

Shane's Langustinen-Suppe

(4 Portionen)

Zutaten:

- 500g Langustinen (tiefgefroren)
- Staudensellerie
- Knollensellerie
- (Baby-)Tomaten
- Thymian
- Knoblauchzehen
- Zwiebeln
- Prosecco
- Tomatenmark
- Cognac
- Salz
- Blattspinat
- Butter
- Tabasco, Chilipulver, oder Cayenne-Pfeffer

Zubereitung:

Langustinen-Schwänze auslösen und putzen (Darm entfernen), Karkassen und zerstoßene Scheren scharf anbraten, Gemüse, Thymian und Knoblauch dazu und mit braten, Tomatenmark begeben (wegen der Farbe), dann mit Cognac flambieren und mit Prosecco ablöschen, einreduzieren, schließlich mit Wasser bedecken und wieder einreduzieren auf knapp die Hälfte der Flüssigkeitsmenge.

Den Fischfond 1:1 mit Sahne aufgießen und aufkochen lassen, dann warmhalten und schließlich mit Spitzsieb den Fond abseihen.

Für die Einlage: kleingewürfelte Zwiebeln in Butter andünsten, Knoblauchzehe(n) mit braten, Schärfe dazu (Tabasco, Chilipulver, Cayenne-Pfeffer, o.ä.), den Blattspinat unterheben, die halbierten Langustinen-Schwänze ebenfalls begeben und kurz mit braten. Dann einen Teil des Fonds mit der Sahne zugeben und kurz aufkochen lassen (bis die Langustinen durch sind), dann auf die Teller verteilen.

Den Rest der Suppe mit dem Stabmixer aufschäumen und die Teller damit auffüllen.