



Vorspeise

Scharfe Pfirsichsuppe

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

2 EL Olivenöl, kalt gepresst
50 gr Schalotten, schälen und fein hacken
2 Zehen Knoblauch, schälen und fein hacken (oder pressen)
1 rote Chilischote, in sehr feine Ringe geschnitten (ohne Kerne)
6 vollreife Pfirsiche, frische, schälen und Fruchtfleisch in Stücke schneiden
2 Zweige Thymian, frisch
2 Zweige Rosmarin, frisch
1 dl Weisswein, trocken, kräftig (z.B. Chardonnay, Riesling)
2 dl Rahm (Sahne)
4 dl Pfirsichsaft
2 EL Pfirsichlikör (oder gerne ein bisschen mehr)
Salz
Pfeffer
Eine Handvoll Crevetten (oder 3 Scampi pro Person), geschält

Für den Ruccola-Pesto:

1 Handvoll Ruccolablätter
wenig Olivenöl
2 EL Mandeln
2 Zehen Knoblauch
Salz sowie Pfeffer aus der Mühle.
Eventuell etwas Paniermehl (kein Parmesan)

Zubereitung:

Olivenöl, Schalotten, Knoblauch sowie Chilischote

Das Olivenöl in einer Kasserolle erhitzen. Die gehackten Schalotten sowie die Knoblauchzehen und die Chilischote dazugeben. Glasig dünsten.

Weisswein, Rahm, Pfirsichsaft, Pfirsichlikör, Wasser

Mit dem Weisswein ablöschen. Rahm, Pfirsichsaft, Pfirsichlikör sowie 2 dl Wasser dazu geben.

Pfirsichfleischstücke

Die Pfirsichstücke zusammen mit dem Zweig Thymian sowie Rosmarin in die Pfanne geben.

Kurz aufkochen lassen, danach für 20-25 Minuten auf kleinstem Feuer, zugedeckt, köcheln lassen. Danach die Gewürzweige (Rosmarin, Thymian) entnehmen und den Inhalt mit dem Stabmixer pürieren.

Pesto: Ruccolablätter, Mandeln, Knoblauch, Salz, Pfeffer, wenig Olivenöl

Alle Zutaten für den Pesto in ein hohes, stabmixerg geeignetes Gefäss geben. Sorgfältig mixen, bis sich eine leicht flüssige Sauce ergibt. Sollte es allzu dünnflüssig sein, etwas Paniermehl dazugeben

Crevetten oder Scampi

Die Crevetten oder Scampi, mit Salz und Pfeffer würzen und in etwas Bratbutter braten.

Anrichten

In vorgewärmten Suppentellern die Suppe anrichten, in die Mitte die Crevetten (oder Scampis) legen und mit der Pesto beträufeln.