



Gebratene Riesengarnellen aus Wildfang in der eigenen Bisque serviert

Für 4 Personen

- 4 Stk Wildfang Riesengarnellen ca 80 gr.
 - 1 Zweig Thymian
 - 1 Stk. Knoblauchzehe
 - 500 gr. Crevettenschalen
 - 200 gr. Weissbrotkrumen (Paniermehl)
 - 0.5 dl Olivenöl
 - 100 gr. Wurzelgemüse
 - 10 gr. Tomatenmark
 - 4 cl Cognac
 - 0.5 dl Weisswein
 - 2 dl Fischfond
 - 3 dl Rahm
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Crevettenschalen grob zerkleinern, in einen Topf geben und mit dem Öl anbraten. Tomatenmark zufügen und leicht rösten. Mit Cognac ablöschen. Mit Weisswein und Fischfond aufgiessen und einkochen lassen. Den Rahm zufügen, aufkochen lassen und abschmecken. Durch ein Sieb passieren und gegebenenfalls noch etwas einkochen lassen. Mit den in wenig Olivenöl in Knoblauch und Thymian gebratenen Riesengarnellen in einem Suppentellern anrichten.