

## Rezept

# Popcornsuppe mit Garnelen

Ein Rezept von Popcornsuppe mit Garnelen, am 04.12.2024

## Zutaten

<b>300 ml</b> Schlagsahne	<b>3 EL</b> Öl
<b>80 g</b> getrockneter Popcornmais	Salz
<b>300 g</b> Garnelen samt Schale	<b>1</b> frischer Maiskolben
<b>1</b> weiße Zwiebel	<b>100 ml</b> trockener Weißwein
<b>500 ml</b> Fischfond oder Wasser	<b>4</b> Basilikumzweige
Zitronensaft	Cayennepfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. 1 EL Öl in einem weiten Topf erhitzen und den Popcornmais hinein geben. Sofort zudecken - am besten mit einem Glasdeckel - und garen, bis der Mais ganz aufgepoppt ist. Ein bisschen zur Verzierung raus nehmen, dann die Sahne sofort dazugießen und aufkochen lassen. Salzen und den Topf zugedeckt zur Seite stellen.
2. Die Garnelen von Kopf und Schalen befreien, die Schwänze falls nötig entdarmen und kurz kalt abspülen. Kurz über Kopf und Schalen hacken. Den Mais schälen, längs halbieren und quer in fingerdicke Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und in halbe Ringe schneiden.
3. Das übrige Öl in einem Topf erhitzen. Garnelenschalen und Zwiebeln im Öl unter Rühren anbraten, mit dem Wein und dem Fond ablöschen. Mit Salz würzen und mit dem Mais aufkochen, dann gute 20 Minuten köcheln lassen, bis die Körner gar sind. Inzwischen Garnelenschwänzen in Scheiben schneiden, Basilikum waschen und trocken schütteln, die Blättchen hacken. Alles mit Salz, 1 Spritzer Zitrone und 1 Prise Cayenne mischen.
4. Mais aus dem Sud fischen und die Körner abstreifen. Sud und Popcornsahne jeweils durch ein Sieb passieren, dabei kräftig ausdrücken. Dies zusammen aufkochen und abschmecken. Garnelen auf Schalen verteilen und mit der heißen Suppe auffüllen. Nach Wunsch mit frischem Popcorn, Basilikum und Cayenne verzieren. Gleich servieren.