



# Pacific Prawns am Spieß auf Champagnersüppchen

Zeitaufwand: 30 Min. / Schwierigkeit: Leicht

## Zutaten

0,5 Pacific Prawns Original »  
2 Schalotte(n)  
2 Karotte(n)  
300 ml Sahne  
2 EL Butter  
1 EL Senf (Dijon)  
200 ml Fischfond (Fertigprodukt aus dem Glas)  
1 Scheibe(n) Weißbrot  
1 Knoblauchzehe(n)  
2 EL Olivenöl  
Salz  
Pfeffer  
75 ml Champagner (alternativ trockener Sekt)

## Zubereitung

1. Garnelen nach Packungsangabe zubereiten und auf Holzspieße stecken.
2. Sahne schlagen und kalt stellen.
3. Schalotte(n) abziehen und fein würfeln. Karotte(n) schälen und in feine Würfel oder Streifen schneiden. Butter in einem größeren Topf zerlassen und Schalotte(n) darin glasig dünsten, Karotte(n) und Senf hinzugeben und anschwitzen. Mit Fischfond ablöschen und etwa 3–5 Minuten bei mittlerer Hitze abgedeckt kochen.
4. Inzwischen das Brot in Würfel schneiden, Knoblauch abziehen, fein würfeln und in erhitztem Öl anbraten, Brotwürfel hinzugeben, anrösten und beiseitestellen.
5. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sahne vorsichtig mit der Hälfte des Champagners unterrühren. Den restlichen Champagner auf die mit Suppe gefüllten Teller verteilen und sofort mit den

## **Holzspieße**

Garnelenspießen und den Crôutons servieren.

Wichtiger Hinweis: Das Produkt vor dem Verzehr  
durcherhitzen!