

Pikante Garnelensuppe

aus Spanien

An der Costa Blanca, eine Küstenregion in Ostspanien gehören pikante Gerichte mit Fleisch und Meeresfrüchten zum täglichen Essen. In der Region wurde bis vor etwa 30 Jahren hauptsächlich Fischerei betrieben. Seit den 80er Jahren baute sich stets eine bis heute wachsende Tourismusbranche auf, von denen ein Großteil der Einwohner heute leben. Dies verdankt die Region ihrer für Spanien relativ unüblichen grünen Vegetation, der Mischung aus Felsküste und kilometerlange Sandstrände sowie den schönen Mittelgebirgen.

Ich bin von Kindesbeinen an regelmäßig nach Moraira an der Costa Blanca gereist. Dies ist für mich meine zweite Heimat. Wenn ich die pikante Garnelensuppe koche und esse, erwachen in mir stets Erinnerungen an eine leider ehemalige Gaststätte im Hafen von Moraira.

Zutaten (für 4 Personen):

- eine Zwiebel
- eine Knoblauchzehe
- 30 g Butter
- 3 EL Tomatenmark
- 200 g Frischkäse (Paprika-Peperoni von Brunch)
- 2 EL Mehl
- 800 ml Fischfond
- 200 g Garnelen
- eine Prise Salz und Pfeffer
- einen TL Sojasauce
- einen EL Petersilie

Zwiebeln und Knoblauch fein hacken und in der Butter glasig anlaufen lassen. Tomatenmark und Frischkäse dazugeben. Mit Mehl bestäuben, danach den Fischfond unterrühren.

Kurz aufkochen, dann 10 Minuten köcheln lassen. Suppe mit Salz, Pfeffer und Sojasauce abschmecken.

Garnelen hinzugeben und nochmals 10 Minuten garen lassen. Petersilie hinzugeben und gleich servieren.