Zitronengrassuppe mit Chicoreeravioli und Scampi

Zutaten:(für 5 Personen)

Essenz
50 g Schalotten
50 g Butter
60 ml Sekt
60 ml französischer Wermut
40 ml weißer Portwein
600 ml Fischfond(aus dem Glas)
4 Stängel Zitronengras
etwas Soßenbinder
ca. 350 g Sahne
2 TL Meersalz
1 Prise Zucker

Chicoreeravioli
2 Kleine Chicoreestauden
1 EL Zitronensaft
ca. 1 EL Butter
1 Prise Salz
1 TL Zucker
Mark einer 1/2 Vanilleschote
12 große TK-Garnelen
Wan-Tan-Blätter
1 Eiweiß

Zubereitung:
Schalotten abziehen, fein würfeln und in Butter andünsten, jedoch nicht braun werden lassen. Sekt, Wermut, Portwein und Fischfond angießen. Danach vom Zitronengras die dünnen Enden abschneiden, die dicken Stücke mit einem Topfboden flach drücken, in die Suppe geben und einmal aufkochen.
Die Suppe mit etwas Soßenbinder (nach Packungsanweisung) binden und 15 Minuten köcheln lassen. Dann 200 g Sahne zugeben und das Ganze mit Meersalz und Zucker abschmecken. Anschließend das Zitronengras entfernen, die Suppe noch einmal aufkochen lassen und pürieren. Danach alles durch ein sehr feines Haarsieb passieren, einmal aufkochen und nach Belieben mit der restlichen Sahne verfeinern. Dann warm stellen.

Für die Ravioli vom Chicoree die äußeren Blätter entfernen. Chicoree vierteln und den Strunk entfernen. Blätter noch mal längs halbieren und fein schneiden. Zitronensaft mit Butter, Salz, Zucker und Vanillemark in einer Kasserolle mischen und aufkochen. Chicoree in die Kasserolle geben und so lange dünsten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Dann auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und in einem Sieb leicht auspressen.

Die TK-Garnelen auftauen lassen. Die Wan-Tan-Blätter einzeln mit verquirltem Eiweiß bestreichen. Auf jedes Teigblatt etwas Chicoree-Masse setzen und mit Hilfe eines Ravioli-Förmchen zu Ravioli formen, oder einfach zum Dreieck umklappen, die Ränder fest andrücken und mit einem Teigrädchen die gewünschte Form ausradeln. Dabei auf einen ausreichenden Rand achten, sonst fällt das Teilchen im heißen Wasser auseinander! Die Ravioli in kochendem Salzwasser 1 Minute garen.

Die Suppe mit einem Pürierstab nochmals kurz aufmixen. Dann die Garnelen abbrausen, trocken tupfen und in der heißen Suppe mitgaren. Zum Schluss die Suppe auf die Teller verteilen, sowie die Garnelen und die Ravioli verteilen. Das Ganze heiß servieren.