

# Luxus ZUM LÖFFELN

REZEPT: BRIGITTE BERGHAMMER-HUNGER,  
FOTOS: VIVI D'ANGELO

Auf der nächsten Seite:  
Das perfekte Rezept für Einsteiger,  
Schritt für Schritt erklärt



Sie suchen noch ein Weihnachtsrezept mit wenig Aufwand und festlicher Note? Brigitte Berghammer-Hunger hat diese **KRUSTENTIER-SCHAUMSUPPE** parat. Morgens gekocht und abends aufgewärmt, schmeckt sie noch intensiver



## UNSERE KÖCHIN ÜBER Familie

Seit 2005 verbringen wir jeden Arbeitstag zu viert – mein Mann und meine Schwiegereltern Ingrid und Ernst Hunger. Als mein Mann Ernst und ich 2005 nach unseren Wanderjahren zurückgekommen sind, wohnten wir sogar zu viert: in einer Wohnung, bevor sich die Schwiegereltern ein Haus gebaut haben. Mir ist bewusst, dass wir einen permanenten Ausnahmezustand leben – eben, weil wir uns so gut verstehen. Ich weiß, dass es in anderen Familienbetrieben oft riesige Probleme gibt. Unser Erfolgsrezept? Die Schwiegereltern sind sofort in die zweite Reihe zurückgetreten. Und ich habe Gelassenheit von ihnen gelernt: Knatsch wird sofort aus der Welt geschafft, und wenn ein Malheur passiert, wird darüber gelacht. Sie sagen auch nie: „Das war früher besser, das müsst ihr anders machen.“ Ihnen gefällt unser Stil, und jeder lässt den anderen, wie er ist. Keiner von uns ist ein Alphetier oder besonders kompliziert.

Wichtig ist auch, dass jeder seinen Schwerpunkt bei der Arbeit hat: Ingrid ist Expertin für Brot, Patisserie und Pralinen, Schwiegervater Ernst ist im Service und kümmert sich um die Weine, mein Mann ist zuständig für Fisch, Fleisch, Saucen und die Büroarbeit. Ich bin in der Küche verantwortlich für Suppen, Gemüse und Beilagen, außerdem für die Personaleinteilung und Veranstaltungsplanung. Da habe ich völlig freie Hand. Mir ist schon bewusst, dass das alles ein großes Glück ist.

Brigitte Berghammer-Hunger kocht im Familienbetrieb „Gasthaus Am Ödenturm“ in Chammmünster/Bayern. [www.oedenturm.de](http://www.oedenturm.de) ▶▶▶



# Krustentier-Schaumsuppe MIT KRÄUTERN

*Schwierigkeitsgrad: leicht,*

*Zubereitungszeit: 30 Minuten plus 1 Stunde Kochzeit,*

*Zutaten für 4 Personen*

**50g Schalotten,**  
**100g Karotten,**  
**150g Fenchel,**  
**1 Knoblauchzehe (7g),**  
**400g sehr reife, fast schon etwas weiche Tomaten,**  
**4 Garnelen mit Kopf (wenn möglich in MSC- und Seawater-Qualität),**  
**1 kg Krustentierkarkassen (nach Wahl: Hummer, Garnelen, beim Fischhändler vorbestellen),**  
**8 Essl. Olivenöl,**  
**10g (1 gestr. Esslöffel) Tomatenmark,**  
**50 ml Cognac,**  
**150 ml Weißwein,**  
**50 ml Noilly Prat,**  
**15 schwarze Pfefferkörner,**  
**1 Lorbeerblatt,**  
**1 Thymianzweig,**  
**2 ganze Sternanis,**  
**4g (1 Teel.) Fenchelsamen,**  
**¼ Teel. Safranfäden,**  
**Salz,**  
**2 Kaffirlimettenblätter,**  
**250g Sahne,**  
**150g Crème fraîche,**  
**100g in Würfel geschnittene eiskalte Butter,**  
**etwas Limettensaft (maximal 1 Essl.),**  
**etwas Butter zum Erwärmen der Garnelen,**  
**gehackte frische Kräuter (z. B. Estragon, Dill, Basilikum)**

**1** Schalotten, Karotten, Fenchel und Knoblauch schälen und in grobe Würfel schneiden.

**2** Tomaten in grobe Würfel schneiden und separat in einer Schüssel beiseitestellen.

**3** Garnelen aus der Schale lösen, den Darm entfernen, Fleisch für die Einlage beiseitestellen. Schalen zu den Karkassen geben.

**4** Krustentierkarkassen unter fließendem Wasser gut auswaschen, bis alle Innereien und Weichteile entfernt sind. Karkassen gut abtrocknen, sonst spritzt es zu sehr beim Anbraten.

**5** Karkassen in einem großen Topf im Olivenöl kräftig anbraten, die Karkassen verändern jetzt ihre Farbe und werden schön rot. Anschließend Tomatenmark hinzufügen, kurz mitrösten. Gemüsewürfel und die gewürfelten Tomaten dazugeben.

**6** Alles mit Cognac, Weißwein und Noilly Prat ablöschen.

**7** Pfeffer, Lorbeer, Thymian, Sternanis, Fenchelsamen, Safranfäden und 8–10g (1 gehäufte Teel.) Salz hinzufügen. Mit 1,5 Liter Wasser auffüllen und alles 45–60 Minuten im geschlossenen Topf leicht simmern lassen.

**8** Kaffirlimettenblätter dazugeben und die Suppe nochmals 5 Minuten im Topf ohne Deckel köcheln lassen.

**9** Die Suppe durch ein feines Sieb in einen zweiten Topf abseihen, mit einer Schöpfkelle den Inhalt im Sieb gut ausdrücken.

**10** Flüssigkeit erneut aufkochen. Mit einem Pürierstab aufmixen, dabei nacheinander Sahne, Crème fraîche und kalte Butterwürfel einarbeiten. Vorsichtig mit Limettensaft abschmecken.

**11** Garnelenfleisch leicht in Butter erwärmen und salzen. Suppe in vorgewärmte Suppentassen füllen, mit Garnelen krönen, frischen Kräutern garnieren und sofort servieren.

## Tipps

Karkassen von Krustentieren lassen sich gut einfrieren, so kann man sich aus eigenen Resten einen Vorrat aufbauen.

Zu der Suppe schmeckt etwas getoastetes frisches Baguette.

Eine Gemüsebeilage aus fein geschnittener Karotte, Frühlingszwiebel und Zuckerschote passt ebenfalls sehr gut dazu.