

# Hummercremesuppe

MIT SPINAT-GARNELEN-ROULADE



## Zubereitung:

Den Spinat gründlich waschen, in einem Sieb abtropfen lassen, grobe Stiele entfernen. In einem Topf Wasser aufkochen lassen, salzen, Spinat für einige Sekunden darin blanchieren, abgießen und kalt abbrausen. Die Blätter ausdrücken, auf einem Küchenpapier auslegen und trocken tupfen.

Das Tramezzinibrot mit dem Rollholz etwas flach rollen. Die Brotscheiben dünn mit Crème fraîche bestreichen und mit Salz, Pfeffer und Kümmel leicht würzen. Blattspinat auf der Crème fraîche auslegen und wieder etwas Crème darauf verstreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Garnelen in kleine Stücke schneiden, im unteren Drittel der Länge nach verteilen und alles zu einer engen Rolle aufrollen. Bis zur Verwendung in Klarsichtfolie wickeln und kühl stellen.

## Zutaten für 4 Personen:

1 gute Handvoll junger Blattspinat (40 g)  
 Salz  
 2 Scheiben Tramezzinibrot (100 g)  
 150 g Crème fraîche  
 Pfeffer  
 2 Prisen gemahlener Kümmel  
 80 g Partygarnelen  
 2–3 EL Olivenöl  
 Einige frische Dillspitzen zur Garnitur

## Von Lacroix benötigen Sie:

2 Dosen Hummer-Rahm-Suppe (à 400 ml)

## Dekotipp:

Tramezzinibrot mit einem Plätzchenausstecher zu Sternen ausstechen. In einer Pfanne mit heißem Olivenöl von beiden Seiten goldbraun braten und mit Fleur de Sel und Chiliflocken würzen.

Die Hummersuppe in einem Topf aufkochen lassen, restliche Crème fraîche einrühren und mit dem Pürierstab schaumig aufmixen. Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, Tramezzinirollen auf der Nahtseite zuerst in die Pfanne legen und bei mittlerer Hitze ringsherum in ca. 5 Min. goldbraun anbraten. Die Tramezzinirollen aus der Pfanne heben und auf einem Küchenpapier abfetten lassen. In dicke Scheiben schneiden, je nach Geschmack mit goldbraun gebratenen Brotsternen (s. Dekotipp) auf einen Spieß stecken. Hummersuppe in vorgewärmten Tellern anrichten, mit Dill garnieren und mit den Spießen servieren.