

Rezepturen
(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

KRESSESÜPPCHEN – FLAMBIERTE RIESENCREVETTE

ZUTATEN:

1 EL	Zwiebeln, gehackt
1 TL	Knoblauch, gehackt (nach Geschmack)
1 EL	Butter
2 st	kleine Kartoffeln geschält, fein geschnitten
1 dl	Weisswein oder Prosecco
4 dl	Gemüsebouillon
2 dl	Rahm
1 Hand voll	Gartenkresse, gut gewaschen
2 Hand voll	Brunnenkresse, gut gewaschen
4-6 st	Riesencrevetten, roh, geschält etwas Bratbutter
2 EL	Wodka oder Cognac
	Salz & Pfeffer
4-6 st	lange Holzspiesschen

ZUBEREITUNG:

In einer Pfanne die Butter zergehen lassen, die Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Kartoffeln zugeben, mit dem Weisswein ablöschen und mit Bouillon auffüllen. Rahm zugeben und solange köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind.

Ein paar schöne Blätter der Brunnenkresse für die Garnitur zur Seite legen.

Kresse grob zerhacken – in die Suppe geben und etwa 3 Minuten mitsieden. Suppe mit Salz & Pfeffer abschmecken.

Die Suppe mixen (Standmixer, Stabmixer) und durch ein feines Sieb passieren.

Crevetten in etwas heisser Bratbutter kurz anbraten. Mit Cognac ablöschen und flambieren. Mit etwas Pfeffer abschmecken.

Die Suppe in heisse Tassen füllen.

Crevetten auf die Spiesse stecken, so dass sie noch knapp aus der Suppe schauen. Spiesse in die Tassen stellen und mit Brunnenkresse garnieren.