

# Suppe

Vichyssoise avec crevettes sautées

Zutaten:

120 g Kartoffeln  
300 g Lauch  
500 ml Geflügelbrühe  
20 g Butter  
200 g Crème fraîche  
Salz  
Pfeffer  
Öl  
8 St. Garnelen 8/12er  
0.5 St. Zitrone  
0.2 Bund Schnittlauch

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. 100g Lauch in feine Brunoise schneiden, kurz in sprudelndem Salzwasser blanchieren. Den Rest Lauch für den Suppenansatz säubern und klein schneiden. Diesen in aufgeschäumter Butter anschwitzen und zwischenzeitlich die Kartoffeln dazu geben. Mit Brühe auffüllen und alles gar köcheln lassen. Die Suppe pürieren, passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren die Creme Fraiche und ggf. noch etwas kalte Brühe hinein mixen, um die passende Konsistenz zu erzielen. Die Crevetten von Kopf und Schale befreien und in etwas Öl leicht sautieren, nicht richtig braten. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und die Suppe mit etwas Schnittlauch und den Crevetten servieren.