

Kalte Gurkensuppe mit Flusskrebsschwänzchen

Zutaten für 4 Personen:

- 3 grosse Salatgurken, geschält und entkernt
- 20g Olivenöl
- 3 Schalotten, gekackt (unbedingt Schalotten, bitte keine Zwiebeln)
- 2 EL Zitronensaft
- 2 dl Rahm
- 1 Nature-Joghurt
- 1 EL gehackter Dill
- 8 Flusskrebse, in siedendem Wasser gekocht und die Schwänzchen ausgebrochen (Tipp: Migros, schon gekocht und gerüstet)
- 8 Borretschblüten (kann auch weggelassen werden)

Man nehme:

Die Gurken rüsten/schälen und in Stücke schneiden, 1/8 davon als Suppeneinlage fein würfeln und beiseite stellen. Die Schalotten in Olivenöl andünsten. Die Gurkenstücke darin glasig anziehen (bis sie anders riechen), von der Kochstelle nehmen und auskühlen lassen.

Mit den Schalotten in den Mixer geben, Zitronensaft dazugeben und fein pürieren. In einer gekühlten Suppenschüssel anrichten. Rahm, Salz, Pfeffer, Joghurt und Dill hineinrühren und die Suppe nach Belieben abschmecken.

Die gekochten Krebschwänzchen (kalt oder warm) und die Gurkenwürfelchen hineinstreuen und mit den Borretschblüten garnieren.

Für Gäste die keine Meeresfrüchte mögen, kann die kalte Gurkensuppe natürlich auch einfach so ohne Krebse serviert werden.

En Guete!

Candice + Jean-Claude



COLLIMBE
COMBOULE