



Pistaziensuppe mit Crevetten

SCHNELL

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

Suppe

100 g ungesalzene, geschälte
Pistazien (siehe Tipp nebenan)
2 Esslöffel Mehl

6 dl Fertig-Krustentier- oder
Fischfond

1 dl Halbrahm, flaumig
geschlagen

Salz, Pfeffer, nach Bedarf

1 Esslöffel Pistazien beiseite stellen, Rest im Cutter fein mahlen, in einer Pfanne bei mittlerer Hitze leicht rösten, Mehl kurz mitrösten. Fond unter Rühren mit dem Schwingbesen dazugießen, aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 10 Min. köcheln. Pfanne von der Platte ziehen, die Hälfte des Rahms sorgfältig darunter ziehen, Suppe würzen, nur noch heiss werden lassen.

Crevetten

4 bis auf das Schwanzende
geschälte rohe Riesencrevetten-
Schwänze, Darm entfernt
Pfeffer aus der Mühle

Bratbutter zum Braten

¼ Teelöffel Salz
beiseite gestellte Pistazien,
gehackt

Crevetten kalt abspülen, mit Haushaltspapier trockentupfen, würzen. In der warmen Bratbutter beidseitig je ca. 2 Min. braten. Herausnehmen, salzen, schräg in Scheiben schneiden, mit dem restlichen Rahm und den Pistazien auf der Suppe anrichten.

Lässt sich vorbereiten: die Suppe ohne Rahm ½ Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt kühl stellen. Vor dem Servieren aufkochen, mit Mixstab schaumig rühren, Rahm darunter ziehen.

Pro Person: 25 g Fett, 23 g Eiweiss,
9 g Kohlenhydrate, 1481 kJ (354 kcal)

Eleganz

Vahl

