



Klare Karottensuppe mit Crevetten

Für 4 Personen

12 Crevetten 8/12 wenn möglich MSC-Label

250g Versace Muscheln

1200 g geschälte Karotten

120 g Lauch

150 g Kartoffelpüree

Salz, Pfeffer, Zucker

Zwiebel

Knoblauch

Thymian

Olivenöl

Weisswein

Koriander

Chilli

Die Karotten im Entsafter durchlassen. Den Saft aufkochen mit Salz, Pfeffer und evt. ein bisschen Zucker abschmecken. Anschließend abpassieren durch ein Küchenpapier.

Den übrig gebliebenen Schaum mit gleichem Teil an rohen Karotten aus dem Absfallbehälter vom Entsafter und doppeltem Anteil an Kartoffelpüree vermischen und warm halten.

Die Lauchstreifen kurz blanchieren.

Die Versace-Muscheln mit Zwiebeln, Knoblauch und Thymian anbraten im Olivenöl und mit Weisswein ablöschen. Nun köchen lassen bis Sie aufspringen.

Sollten Muscheln vor dem Kochen beschädigt sein oder geöffnet, unbedingt weg werfen.

Die Crevetten schälen, halbieren und den Darm entfernen. Mit Salz, Pfeffer, Chilli, Koriander würzen und im Olivenöl anbraten.