



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 Kartoffelpürée
- Salz, Pfeffer, Zucker
- Zwiebel
- Knoblauch
- Thymian
- Olivenöl
- Weisswein
- Koriander
- Chilli

.....

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

Den übrig gebliebenen Schaum mit gleichem Teil an rohen Karotten aus dem Abfallbehälter vom Entsafter und doppeltem Anteil an Kartoffelpürée 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.