

Safransuppe mit Crevetten



Vorspeise für 4 Personen

Einkaufsliste

- 1 kleinere Zwiebel**
- Butter**
- Mehl**
- 1 dl Noilly Prat**
- 1.5 dl Rahm**
- 5 dl kräftige Gemüsebouillon**
- 2 Briefchen Safran**
- 1 EL flüssiger Honig**
- Salz**
- Pfeffer**
- Zitronensaft**
- Kürbiskernöl**

- 8 Riesencrevetten nach belieben**

Vorbereiten

- a 1 kleinere Zwiebel fein hacken.
- b 2 Safranbriefchen mit 1,5 dl Rahm vermischen.

Zubereiten

- c In einer Suppenpfanne 1 leicht gehäufte Esstasse Butter erhitzen und die fein gehackten Zwiebeln andünsten.
- d 1 EL Mehl darüber streuen und kurz mitdünsten.
- e Mit 1 dl Noilly Prat ablöschen und leicht einkochen lassen.
- f 5 dl kräftige Gemüsebouillon dazugeben und alles aufkochen.
- g 1 EL flüssiger Honig dazugeben.
- h Safran-Rahm Mischung dazugeben und alles 10 Minuten bei schwachem Feuer köcheln lassen.
- i Abschmecken mit Salz, Pfeffer, ev. ganz wenig Zitronensaft.
- k Vor dem Servieren die Suppe mit dem Stabmixer aufschäumen und dann in Teller oder Suppenschüsselchen abfüllen.
- l Mit wenig Kürbiskernöl nach belieben dekorieren.

- m Riesencrevette auf Holzstäbchen aufstecken. (Pro Person 1-2 Stück nach belieben)
- n Mit wenig Öl einpinseln und beidseitig in Pfanne ca. 1 1/2 Min. anbraten.
- o Anschliessend die Crevetten leicht salzen.
- p Die Crevetten mit dem Holzstäbchen auf einer Suppentasse liegend servieren