

Bärlauchsuppe mit Riesencrevetten



Rezept für 4

Zutaten Bärlauchsuppe

200 g Bärlauch,
gewaschen, grob
geschnitten
3 dl Gemüsebouillon
2 dl Rahm
Salz, Pfeffer

Zutaten Riesencrevetten auf Toast

6 Riesencrevetten,
ausgelöst, halbiert, Darm
entfernt
3 Toast, getoastet,
geviertelt
Salz, Pfeffer

Zubereitung Bärlauchsuppe

Die grob geschnittenen Bärlauchblätter in eine Porzellanschale geben und leicht salzen. Porzellanschale in Auflage 1 in den vorgeheizten Garraum schieben und mit Dämpfen 100 °C während 6 Minuten garen. Aus dem Garraum nehmen und in einem Mixbecher oder mit einem Pürierstab zusammen mit der Gemüsebouillon pürieren. Den Rahm in einer Pfanne auf dem Herd aufkochen lassen und das Bärlauchpüree zugeben. Mit einem Schwingbesen gut aufrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vom Herd nehmen und beiseitestellen.

Zubereitung Riesencrevetten

Die gewaschenen Riesencrevetten auf ein ungelochtes Edelstahlblech legen und leicht salzen. Edelstahlblech in Auflage 1 in den vorgeheizten Garraum schieben und mit Dämpfen 100 °C während 2 Minuten garen. Aus dem Garraum nehmen und auf die Toastecken legen. Beiseitestellen.



Anrichten

Anrichten

Die Suppe auf die Teller verteilen. Den Toast mit den Riesencrevetten zur Suppe servieren. Mit fein geschnittenen Bärlauchstreifen garnieren.

Garstufe Bärlauchsuppe

Mit Vorheizen – Auflage 1

6 Minuten | Dämpfen 100 °C

Garstufe Riesencrevetten

Mit Vorheizen – Auflage 1

2 Minuten | Dämpfen 100 °C