

Spinatcremesuppe mit Crevetten

Raffinierte Vorspeise für Gaumen und Auge: Von diesem ausgefallenen Rezept für die leckere Spinatcremesuppe mit Crevetten werden die Gäste beeindruckt sein!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Foto: Chris Schaer

Zutaten

30 g	Butter
40 g	Mehl
600 ml	Gemüsebouillon
200 ml	Schlagobers
200 g	Blattspinat
2 Stk.	Schalotten
4 EL	Sauerrahm
0.5 Stk.	Zitronen (die abgeriebene Schale)
1 EL	Öl (für die Pfanne)
8 Stk.	Crevetten
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Spinatcremesuppe mit Crevetten zu Beginn die Butter in eine kleine Pfanne geben und bei mittlerer Temperatur schmelzen lassen. Das Mehl zufügen und schnell einrühren. Unablässig weiterrühren, bis die Einbrenn Farbe annimmt. Am Ende soll die Einbrenn braun sein (Roux). Sie muss während der Zubereitung ständig gerührt werden, damit sie nicht anbrennt.
2. Die Gemüsebouillon eingießen und langsam zum Kochen bringen. Unterdessen die Schalotten schälen und fein hacken. Eine hohe Pfanne mit Olivenöl erhitzen, die Schalotten

bei mittlerer Hitze darin anrösten. Blattspinat waschen, zu den Schalotten geben, pfeffern und salzen. Deckel auf die Pfanne setzen und den Spinat einige Minuten garen lassen, bis er zusammenfällt.

3. Den Spinat und den restlichen Pfanneninhalt in ein hohes Gefäß füllen, den Schlagobers zufügen und mit dem Stabmixer fein pürieren. Anschließend unter die gebundene Gemüsebouillon rühren. Noch einmal zum Kochen bringen, dann gleich vom Herd nehmen.
4. Eine Pfanne mit Öl erhitzen. Die küchenfertigen Crevetten darin glasig dünsten. Den Sauerrahm in eine Schüssel füllen und mit dem Schalenabrieb der Zitrone vermischen. Die Spinatcremesuppe in schmalen Gläsern anrichten, jeweils mit einem Klecks Sauerrahm verfeinern. Zum Schluss mit den Crevetten dekorieren.

Tipp

In die Spinatcremesuppe mit Crevetten kann man vor dem Pürieren auch Kräuter nach Geschmack zufügen.