



SCHAFFT BESTE VERBINDUNGEN

Aufgeschlagene Semmelkrenschaumsuppe mit gebratenen Langostinos und Kürbiskernöl

Für vier Personen

Semmelkrenschaumsuppe

2 Schalotten in Scheiben geschnitten

50 g Weißes vom Lauch

50 g Butter

150 g Weißbrot

Noilly Prat (französischer Wermut)

etwas Safran

1 l Geflügelfond

300 ml Schlagobers

ca. 80 g Kren aus dem Glas, je nach gewollter Schärfe

120g ausgelöste Langostinos oder Gambas

2 EL Kernöl



Lauch und Schalotten in Butter ohne Farbe andünsten, Weißbrot in Würfel schneiden und dazugeben, mit Noilly Prat ablöschen und einkochen. Etwas Safran dazugeben und mit Geflügelfond aufgießen. Um circa zwei Drittel einkochen, den Schlagobers dazugeben und nochmals um ein Drittel einkochen. Mit Salz, weißem Pfeffer und Muskat würzen. Zum Schluß den Kren dazu geben und mit einem Stabmixer gut pürieren und aufschäumen.

Langostinos und Kürbiskernöl

Für die Einlage die Langostinos kurz und heiß anbraten und etwas Kernöl darüber geben.