

## Frühlingsschaumsüppchen von jungen Erbsen mit gebratenen Crevetten

|               |            |
|---------------|------------|
| Kategorie     | Suppen     |
| Geographisch  | mediterran |
| Rezept für    | 2 Personen |
| Schwierigkeit | Hilfskoch  |
| Zubereitung   | 30 Minuten |

*Dieses Süppchen schmeckt köstlich leicht und luftig - es sieht appetitlich aus und eignet sich als farbenfroher Auftakt zu einem schmackhaften Frühjahrsmenü!*



### Mise en place

1 Eschalotte  
1 Frühlingszwiebel

2 EL Olivenöl  
1/2 TL Milerb- Knoblauch  
1 TL Milerb-Kerbel  
1/2 dl weisser Portwein  
1 dl Weisswein  
4 dl Geflügelfond  
1 dl Rahm

6 rohe Crevettenschwänze  
2 EL Olivenöl

800 g frische Erbsenschoten  
oder 200 g TK-Erbsen

50 g Dosenmais  
1 Cherrytomate

Zucker  
weisser Pfeffer  
1 EL Butter  
2 EL geschlagener Rahm

### Zubereitung

Die Eschalotten und die Frühlingszwiebel schälen und fein würfeln, von der Frühlingszwiebel den grünen Teil in kleine Streifen schneiden und für die Dekoration beiseitestellen.

Jetzt die Eschalotten- und Frühlingszwiebelwürfelchen im Olivenöl glasig dünsten, Milerb-Knoblauch und Milerb-Kerbel unterrühren. Anschliessend mit dem Portwein und dem Weisswein ablöschen, etwas einreduzieren. Dann Geflügelfond und Rahm begeben und auf schwachem Feuer köcheln lassen.

Die Crevetten abspülen, allenfalls vom Darm befreien und im heissen Öl auf beiden Seiten garen, bis sie eine schöne Farbe bekommen, dann vom Feuer nehmen.

Die Erbsen aus den Schoten pulen oder tiefgekühlte Erbsen auftauen.

Frische Erbsen separat in wenig Wasser mit je 1 Prise Zucker und Salz garen, abgiessen, abschrecken. Für die Dekoration 1 EL Erbsen aufheben, den Rest in die Suppe geben.

Tiefgekühlte Erbsen direkt in die Suppe geben, ca. 5 - 7 Min. mitgaren lassen, dann 1 EL herausheben und für die Dekoration aufbewahren.

Den Dosenmais abspülen und auf Küchenpapier trockentupfen. Die Cherrytomate in feinste Würfelchen schneiden (Dekoration).

Die Suppe pürieren und durchsieben. Wieder in die Pfanne geben, mit 1 Prise Zucker und dem Pfeffer abschmecken. Jetzt die Butter und den geschlagenen Rahm begeben und die Suppe mit einem Milchschaumer aufschäumen.

Die Crevetten auf den Boden der vorgeheizten Suppenschalen verteilen, die Suppe aufgiessen und mit den Erbsen, dem Mais, dem Frühlingszwiebelgrün und den Tomatenwürfelchen bestreuen.