






Krustentiersuppe mit Currysahne

 Mittel  30 min  4 Personen

Zutaten

- 500 g Garnelen- und/oder Hummerkarkassen
Art.-Nr. 65491 auf www.deutscheesee.de/shop
- 2 Karotten
- 1 Zwiebel
- 100 g Sellerie
- 3 Knoblauchzehen
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 100 g eiskalte Butter, in Würfel geschnitten
- 1 EL Tomatenmark
- 20 g Mehl
- 150 ml Weißwein
- 50 ml Weinbrand
- 1 l Fischfond
- 400-500 g passierte Tomaten
- Salz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Zucker
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- Balsamico
- 200 g Sahne
- Currypulver
- Frische Kräuter (z. B. Estragon, Dill)

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Karotten, Zwiebel, Sellerie und Knoblauch schälen und in Würfel schneiden. Garnelen- und/oder Hummerkarkassen in einem großen Topf im Öl anrösten. Das gewürfelte Gemüse hinzufügen und kurz mitrösten, anschließend 1 EL Butter zufügen und braun werden lassen. Tomatenmark kurz mitrösten und mit etwas Mehl anstäuben, alles mit Weißwein und Weinbrand ablöschen. Mit Fischfond und passierten Tomaten auffüllen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Lorbeer, Thymian und Rosmarin hinzufügen und alles 45 Minuten köcheln lassen.

Schritt 02

Die Suppe durch ein feines Sieb in einen zweiten Topf gießen. Flüssigkeit erneut aufkochen und weiter reduzieren lassen. Mit dunklem Balsamico abschmecken. 100 g Sahne zufügen und die Suppe mit einem Pürierstab aufmontieren, währenddessen die kalten Butterwürfel dazugeben. Restliche Sahne halbsteif schlagen und etwas Currypulver unterrühren. Suppe in vorgewärmte Suppentassen füllen, mit Currysahne und frischen Kräutern garnieren und sofort servieren.

Tipps & Tricks

Garnelenschwänze anbraten oder Hummerfleisch leicht in Butter erwärmen und als Einlage kurz vor dem Servieren in die Suppe geben.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür