

Passierte Rotkraut-Suppe mit Crème fraîche

Für 4 Personen

200 g Blaukraut	4 EL Butter	1 Apfel
3 Schalotten, gewürfelt	1 TL Zucker	200 ml Noilly Prat
700 ml Bouillon	200 g Sahne	200 g Crème fraîche
Salz	weißer Pfeffer	3 EL Pinienkerne
8 mittelgroße Scampi		

Den Rotkohl in feine Streifen schneiden und waschen.

In einem großen Topf 2 EL Butter schmelzen. Die Äpfel schälen und würfeln und zusammen mit den Schalotten würfeln in der Butter anschwitzen.

Den Zucker darüber stäuben und karamellisieren lassen. Die Apfelmischung mit Noilly Prat ablöschen und etwas einkochen lassen.

Nun Bouillon, Sahne und Crème fraîche zugeben und aufkochen. Das Blaukraut zugeben und ca. 30 Minuten köcheln lassen.

Die Suppe pürieren, durch ein Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne rösten. Die Scampi schälen, der Länge nach halbieren, den Darm entfernen und langsam in Butter braten.

Die Pinienkerne hinzufügen, etwas salzen und als Einlage in die Suppe geben.

Christian Henze am 07. Dezember 2018