

# Grüne Frühlingssuppe mit Vanille und Crevetten

4-Personen

---

## Zutaten:

1	-	Frühlingszwiebel
1	-	Knoblauchzehe
150	-	gr Kohlrabi
1	-	Vanilleschote
1	-	EL Butter
300	-	gr tiefgekühlte oder frische ausgelöste Erbsen
1,5	-	dl Weisswein
4	-	dl Gemüsebouillon
1	-	Bund Kerbel
200	-	gr geschälte Crevettenschwänze
etwas	-	Salz
etwas	-	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2	-	dl Halbrahm
1	-	Prise Zucker
2	-	EL Olivenoel
1	-	Becher saurer Halbrahm (ca. 180-gr.)
4	-	kleine Holzspiesse

## Zubereitung:

Die Frühlingszwiebel rüsten und mitsamt schönem Grün in dünne Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Kohlrabi schälen, vierteln und in Scheiben schneiden.

Die Vanilleschote der Länge nach halbieren.

In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Frühlingszwiebel, Knoblauch und Vanilleschote darin glasig dünsten. Kohlrabi, Erbsen und Weisswein sowie Bouillon beifügen, aufkochen und zugedeckt alles so lange kochen bis die Kohlrabi weich sind. Inzwischen die Kerbelblättchen grob hacken.

Die Crevetten kurz unter kaltem Wasser abspülen und auf einem Küchenpapier trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf die 4-kleinen Holzspiesse aufstecken.

Die Suppe vom Feuer ziehen und die Vanilleschote entfernen, dabei gut abstreifen. Den Sauren und normalen Halbrahm beifügen und alles mit dem Stabmixer fein pürieren. Nach Belieben die Suppe durch ein feines Sieb passieren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseite stellen.

Vor dem Servieren in einer beschichteten Bratpfanne das Olivenoel erhitzen. Die Crevetten darin bei mittlerer Hitze beidseitig insgesamt 3-4 Minuten braten.

Gleichzeitig die Suppe nochmals erhitzen (Nicht Kochen lassen sonst gerinnt der Halbrahm!)

In vorgewärmten Tiefen Tellern oder Schalen anrichten, etwas Kerbel darübergerben und je 1-Spiess auf die Suppe geben.