

leichte Currysuppe mit gebratenen Scampi



www.groebenhof.at

Zutaten: (ca. 6 Personen)

- 1 Zwiebel
- 1/2 Knolle Fenchel
- 1 kleine Zucchini
- 1 kleine Karotte
- 1 Stiel Staudensellerie
- 1 Stück Lauch
- je 1/4 Paprika (rot, gelb, grün)
- etwas Butter zum anschwitzen
- etwas Knoblauch
- Currypulver
- Weißwein zum ablöschen
- 0,7 l Fischfond
- 0,4 l Rahm
- 12 mittelgroße Scampischwänze
- Salz, Zitronensaft
- Öl zum Braten
- frisch gehackte Kräuter (Kerbel, Petersilie, Estragon, Schnittlauch, Basilikum)

Zubereitung:

Alle Gemüse in Würfel schneiden und in der Butter anschwitzen. Ein Hauch Knoblauch hinzugeben. Mit dem Curry stauben und mit Weißwein ablöschen. Fischfond angießen und eine 1/4 Std. leicht köcheln lassen. Den Rahm zugeben, aufkochen lassen und mit Salz und Zitrone abschmecken. (Bei Bedarf können Sie die Suppe mit etwas Maizena binden.)

Die Scampischwänze ausbrechen, so dass das letzte Stück vom Panzer am Fleisch bleibt. Das Fleisch der Länge nach halbieren. Das letzte Stück vom Panzer sollte beide Hälften zusammenhalten. Den Darm entfernen und mit Zitrone, Salz und etwas Knoblauch würzen. Die Scampis vorsichtig im Öl braten.

Die Suppe in vorgewärmten Suppentellern anrichten und die gebratenen Scampi hineinsetzen. Mit frisch gehackten Kräutern bestreuen.