

Essen in Frankreich

Potage aux crevettes

pour 4 — 6 personnes

18—20 crevettes roses crues
300 g de chou-fleur
1 blanc de poireau
300 g de pommes de terre
300 g de haricots verts
5 cl de crème fraîche
20 g de beurre
1 jaune d'œuf
10 cl de lait
50 g de farine
Sel, poivre moulu

Défaites le chou-fleur en bouquets.

Pelez les pommes de terre, coupez-les en tronçons ainsi que les haricots. **Lavez et égouttez** tous les légumes.

Émincez le poireau.

Faites suer le poireau au beurre sans colorer. Farinez et arrosez peu à peu d' 1,6 litre d'eau en remuant. Salez, poivrez, portez à ébullition. Ajoutez le chou-fleur et les pommes de terre, cuisez 20 min. Faites cuire les haricots 20 min. dans de l'eau salée bouillante.

Décortiquez les crevettes. Prélevez un tiers de légumes, mixez le reste avec l'eau de cuisson puis reversez dans le cocotte. Ajoutez les crevettes, pochez-les 5 min. sur feu doux.

Mélangez le jaune d'œuf et la crème. Arrosez de lait bouillant en fouettant et versez dans la soupe en remuant.

Ajoutez les haricots verts et les légumes réservés. Versez dans les bols. Décorez d'un brin d'aneth et servez aussitôt.

Gemüsesuppe mit Krevetten

für 4 bis 6 Personen

18— 20 rohe Riesengarnelen (Shrimps)
300 g Blumenkohl
weißer Teil einer Porreestange
300 g Kartoffeln
300 g grüne Bohnen
5 cl Crème fraîche
20 g Butter
1 Eigelb
100 Milliliter Milch
50 g Mehl
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Teilen Sie den Blumenkohl in einzelne Röschen.

Schälen Sie die Kartoffeln, schneiden Sie Kartoffeln und Bohnen in Stücke. Waschen und schneiden Sie das Gemüse. **Schneiden** Sie den Porree in **dünne Scheiben**.

Braten Sie den Porree an, ohne dass er Farbe annimmt. Mit Mehl überstäuben und unter Rühren nach und nach 1,6 Liter Wasser zugeben. Salzen, pfeffern und zum Kochen bringen. Geben Sie Blumenkohl und Kartoffeln zu, 20 min. kochen. Grüne Bohnen in Salzwasser auch 20 min. kochen.

Schälen Sie die Garnelen. Ein Drittel des Gemüses aus dem Topf heben, den Rest mit der Kochflüssigkeit pürieren. Die Garnelen in den Topf geben und bei schwacher Hitze 5 min. pochieren.

Vermengen Sie Eigelb mit Crème fraîche, geben Sie die Milch zu und verschlagen das Ganze, geben Sie es unter Rühren in die Suppe.

Fügen Sie die grünen Bohnen und das restliche Gemüse **hinzu**. Füllen Sie in Suppentassen, garnieren Sie mit Dill und servieren Sie sofort



Übersetzen Sie französische Originalrezepte mit dem Buch:

Essen in Frankreich

ISBN 978-3-8370-0911-8 (erhältlich im Buchhandel) 18,00 €