# Kresseschaumsuppe

**Fisch-Gerichte » Fisch-Suppen**

## Zutaten (4 Personen)

» 2 Platten Blätterteig
» 1 Eigelb
» 8 Pfefferkörner
» 1 Bd. Kapuzinerkresse
» 2 Schalotte(n)
» 2 EL Butter/Margarine
» 500ml Instant-Gemüse-Brühe
» 125g Crème double
» Salz & Pfeffer
» 250g Garnele(n)
» 1 Käst. Kresse

## Bewertung

**Beschaffung**
guten Supermarkt

**Kosten**
6-10€

**Zubereitungszeit**
31-60min

## Zubereitung

1. Die Teigplatten nebeneinander legen, auftauen lassen. Ofen auf 175°C vorheizen. Mit einem Ausstecher vier Hasen aus dem Teig ausstechen. Eigelb mit etwas Wasser verrühren und die Hasen damit bestreichen. Pfefferkörner als Augen in den Teig drücken und die Hasen in ca. 10min goldbraun backen.

2. Kapuzinerkresse abbrausen, trockenschütteln, zerpflücken. Schalotten abziehen, fein hacken, in 1EL Butter glasig dünsten. Mit Brühe ablöschen, einmal aufkochen lassen, bei mittlerer Hitze ca. 5min köcheln.

3. Crème double in die Suppe rühren und etwas einkochen lassen. Restliche Butter zufügen und mit dem Handrührgerät aufschäumen. Salzen und pfeffern. Die Garnelen abbrausen, trockentupfen und hinzufügen. Suppe 5min köcheln lassen. In tiefe Teller füllen und mit der Kresse sowie den Hasen garniert servieren.

Nährwerte: 430kcal/E17g/F35g/KH14g pro Portion

angelegt am: 16.10.2003 Rezept-Nr: 592

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke