



Kalte Zitronenschaum - Suppe mit Flusskrebse

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Cross - Over, mit asiatischer Note, für heiße Sommertage

Zutaten

- 8 -12 gekochte Flusskrebsschwänze in Lake
- 400 ml Kalbsfond, aus dem Supermarkt
- 3 EL Noilly Prat
- 150 g Bio - Joghurt
- 1 kleines Bündchen Koriander, gezupft
- 2 Stück Frühlingslauch, geputzt, gewaschen, in dünnen Ringen
- Saft ½ Zitrone
- 2 TL gutes Rapsöl
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Die Frühlingszwiebelringe in Rapsöl anschwitzen und mit dem Kalbsfond aufgießen, leise, bei kleiner Hitze 5 min. köcheln lassen. Noilly Prat und die Korianderblättchen dazu geben, salzen, pfeffern und Zitronensaft abschmecken, völlig erkalten lassen.

Schritt3

Den Joghurt unter rühren, noch einmal richtig gut durchkühlen lassen.

Schritt4

Anrichtevorschlag:

Schritt5

Vor dem Servieren mit dem Stabmixer schaumig aufschlagen und in gekühlten Tassen oder Suppentellern, mit den Krebschwänzen und einigen Korianderblättchen bestreut servieren.

Rezeptart: Kalte Suppen **Tags:** kalt

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kalte-zitronenschaum-suppe-mit-flusskrebse/>