**Pastinaken-Apfelsüppli mit Crevetten**

Ein Bild, das Teller, Essen, Suppe, Platte enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

Zutaten:

400 g Pastinaken, in kleinen Stücken

1 mehligkochende Kartoffel, in kleinen Stücken

200 g Äpfel, z.B. Cox Orange, geschält, in Stücken

1 Stück Zitronenschale

Butter zum Dämpfen

1 dl Weisswein

8 dl Bouillon

1 dl Rahm

Salz, Pfeffer, Zucker

250 g Riesencrevetten roh, geschält

2 Knoblauchzehen

2 Zweige Basilikum

Olivenöl

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Chiliflocken

Pastinaken, Kartoffel, Äpfel und Zitronenschale in der Butter andämpfen. Mit Wein und der Hälfte der Bouillon ablöschen. Zugedeckt bei kleiner Hitze sehr weich kochen, (ca.30 Minuten) Zitronenschale entfernen, mit dem Stabmixer möglichst fein pürieren . Soviel Bouillon wie nötig dazugiessen, kurz aufkochen. Rahm dazugiessen, würzen. Inzwischen die Riesencrevetten kurz unter kaltem Wasser spülen. Auf Küchenpapier trockentupfen. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Basilikum in feinste Streifchen schneiden. Olivenöl in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Den Knoblauch darin anrösten. Die Riesencrevetten mit Salz und Pfeffer würzen und im Knoblauchöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite etwa 1 1/2 Minuten braten. Die Pastinakensuppe nochmals aufkochen lassen. Vom Feuer ziehen. Wenn nötig nachwürzen; nicht mehr kochen lassen, sonst gerinnt die Suppe. Riesencrevetten in vorgewärmte Suppenteller geben. Die Suppe darüberschöpfen, mit dem Basilikum bestreuen und mit je 2 Umdrehungen Pfeffer aus der Mühle und wenig Chiliflocken bestreuen. Sofort servieren.