Rote Linsen, Crevetten und Safran

Kategorie: Vorspeise, warm

Rezept Nr.: 602

Portionen: 4

Zutaten	Mengen		Bemerkungen	Links
Linsen, rote (Corail)	200	Gramm		
Zwiebel	0,5	Stück		
Traubenkernöl	0		oder Sonnenblumenöl	
Geflügelbrühe	1	Liter		
Cumin	2	Gramm	gemahlen	
Kurkuma	2	Gramm	gemahlen	
Ingwer	10	Gramm	frisch	
Kokosmilch	10	cl		
Salz	0			
Crevetten	8	Stück	Garnitur	
Kirschtomaten	6	Stück	Garnitur	
Olivenöl	0		Garnitur	
Limonen	1	Stück	Dekoration	
Apfel	1	Stück	grün für Dekoration	
Koriander	0		Blätter für Dekoration	
Safranpulver	0,5	Gramm		

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen und schälen, in kleine Würfel schneiden; die Zwiebel schälen und klein hacken.

2. In Traubenkernöl die Zwiebeln anlaufen lassen, die Kartoffelwürfel und die roten Linsen zugeben, kurz mit anschwitzen lassen und dann mit der Brühe aufgießen. Bei kleiner Hitze ca. 20 - 30 Minuten köcheln (Vorsicht die roten Linsen sind schneller gar als die kleinen grünen).

3. Die Suppe mit den Gewürzen und dem Ingwer aromatisieren, die Kokosmilch zugeben, mit Salz abschmecken und nochmals 5 Minuten weiterköcheln lassen. Dann den Safran unterrühren.

4. Garnitur: Die Crevetten schälen bis auf das Schwanzstück (die Franzosen nennen das den Schmetterling), die Kirschtomaten halbieren. In etwas Olivenöl die Crevetten anbraten, die Tomatenhälften dazu geben und vom Feuer nehmen, etwas Limonensaft zugeben und leicht abkühlen lassen. Mit etwas Salz abschmecken.

5. Anrichten: Die Suppe in einen tiefen Teller geben, darauf die Crevetten und die Tomaten anrichten und mit dünnen Limonenscheiben, kleinen Apfelstücken und Korianderblättern dekorieren.

Anmerkungen: Dieses Gericht kann man auch gut als Hauptgericht servieren.
Weinempfehlung: Zu diesem Gericht passen überraschend gut ältere Châteauneuf-du-Pape Rotweine (z.B. Bosquets des Papes Chantemerle), die überwiegend aus Grenache bestehen, alternativ Côtes-du-Rhône-Villages, Cairanne, Rasteau, auch hier jeweils nicht der letzte Jahrgang.

© ea für

Rote Linsen, Crevetten und Safran

Notizen

© ea für