

Rhabarberbouillon mit asiatischem Gemüse und Crevetten



Zubereitungszeit

30 Minuten

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 220 kcal

Eiweiss: 15 g

Fett: 5 g

Kohlenhydrate: 29 g

Zutaten für 4 Portionen

300 g Rhabarber
2 Kaffirlimettenblätter aus dem Asia-Shop
20 g Galgant aus dem Asia-Shop
2 Zitronengrasstängel
8 dl Wasser
120 g Babymaiskölbchen
100 g Austernseitlinge
60 g Frühlingszwiebeln
0.5 Peperoncino
2 EL Fischeauce
1 EL Zucker
200 g geschälte Riesencrevetten Tail-on
Salz
Cayennepfeffer
1 EL Erdnussöl

Zubereitung

1. Rhabarber schälen, längs vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Kaffirlimettenblätter in feine Streifen, Galgant in dünne Scheiben und Zitronengras in feine Ringe schneiden. Mit der Hälfte des Rhabarbers im Wasser aufkochen. Bei kleiner Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen. Durch ein Sieb passieren. Bouillon zurück in die Pfanne geben.
2. Maiskölbchen vierteln und in der Rhabarberbouillon ca. 10 Minuten köcheln lassen. Austernseitlinge in Streifen, Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Peperoncino längs halbieren, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Pilze, Frühlingszwiebeln und Peperoncino mit dem restlichen Rhabarber zur Bouillon geben. Aufkochen, Hitze reduzieren und Rhabarberbouillon mit Fischeauce und Zucker abschmecken.
3. Riesencrevetten mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Im Öl bei mittlerer Hitze knusprig braten. Mit der Rhabarberbouillon servieren.