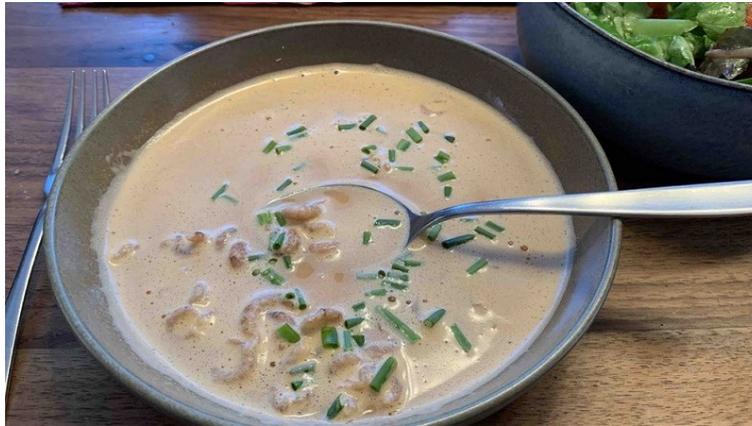


Nordseekrabbensuppe

Gesamtzeit: 50 min.

Portionen: 6



Zutaten:

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 kleine Fenchelknolle
1 Stange Lauch
2 Stangen Staudensellerie
1 Möhre
2 EL Olivenöl
150 ml trockener Weißwein
4 cl Weinbrand
4 cl franz. Anisée (z. B. Pernod)
1 Dose geschälte Tomaten (400 g)
2 Lorbeerblätter
2 Nelken
1 TL Salz
1 Prise Pfeffer aus der Mühle
1 l Gemüsefond
½ Bund Schnittlauch
150 g Nordseekrabbenfleisch
1 Spritzer Zitronensaft
50 g kalte Butter

Anweisungen:

Zwiebel und den Knoblauch schälen und würfeln. Fenchel, Lauch und Sellerie putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden. Die Möhre schälen und ebenfalls klein schneiden.

Gemüse anrösten

Das Öl in einem großen Topf erhitzen und einen Teil der Krabben darin bei starker Hitze anrösten. Die Krabben auf einer Topfseite zusammenschieben, den Knoblauch auf die freie Seite geben und kurz mitrösten.

Das vorbereitete Gemüse untermischen und ebenfalls kurz mitrösten.

Den Topfinhalt mit Weißwein, Weinbrand und Anisée ablöschen.

Die geschälten Tomaten mit Lorbeerblättern, Nelken, 1 TL Salz und 1 Prise Pfeffer dazugeben. Den Gemüsefond angießen, alles aufkochen, die Temperatur reduzieren und den Fond offen etwa 20 Minuten köcheln.

Inzwischen für die Einlage den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Den Fond durch ein sehr feines Sieb in einen zweiten Topf gießen, wieder aufkochen und nach Belieben noch ein wenig weiter reduzieren, bis die gewünschte geschmackliche Intensität erreicht ist. Den Topf vom Herd ziehen und den Fond mit 1 Spritzer Zitronensaft sowie Salz und Pfeffer abschmecken.

Den heißen Fond mit dem Zauberstab aufschäumen, dabei die kalte Butter in Stückchen untermixen. Das Krabbenfleisch auf Suppenteller oder kleine Schalen verteilen, mit der heißen Suppe begießen und mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren. Dazu passt etwas Baguette.