

Mais-Chowder mit Krabben

Für 2 Personen

150 g Nordseekrabben, küchenfertig	4 Riesen-Garnelen	2 festkochende Kartoffeln
2 Zwiebeln	3 Knoblauchzehen	3 Chilischoten
350 g Mais	150 g Cheddarkäse	2 EL Olivenöl
60 ml Sahne	250 ml Gemüsefond	250 ml Weißwein, trocken
0,5 Bund Schnittlauch	1 Zweig Thymian	4 Zweige glatte Petersilie
1 TL Kreuzkümmelsamen	1 TL Kurkuma	Butter
schwarzer Pfeffer	Meersalz	

Die Butter in einem Topf schmelzen. Die Zwiebeln abziehen, würfeln und in dem Topf glasig schmoren. Zwei Knoblauchzehen abziehen, würfeln und hinzugeben. Das Ganze mit dem Gemüsefond und dem Weißwein aufgießen, etwas köcheln lassen und mit den Kreuzkümmelsamen und Salz abschmecken. Eine Chilischote der Länge nach aufschneiden, von Kernen und Scheidewänden befreien und in feine Ringe schneiden. Die Kartoffeln schälen und klein würfeln. Den Mais abgießen und mit den Kartoffeln und der Chili in den Topf geben. Das Ganze etwa zehn Minuten köcheln lassen. Den Cheddarkäse fein reiben und die Petersilie klein hacken. Die Nordseekrabben, waschen und trocken tupfen. Den Cheddarkäse, die Petersilie und die Sahne in den Topf geben, alles miteinander vermengen und anschließend vom Herd nehmen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Thymian zupfen. Die Riesen-Garnelen lediglich von den Köpfen befreien. Die übrige Knoblauchzehe abziehen und klein schneiden. Die restliche Chilischote der Länge nach aufschneiden, von den Scheidewänden und Kernen befreien und fein schneiden. Den Chili und den Knoblauch mit den Riesen-Garnelen und dem Thymian in der Pfanne anbraten. Den Schnittlauch waschen und in feine Röllchen schneiden. Den Eintopf mit Kurkuma, Salz und Pfeffer abschmecken und die Krabben hinzugeben. Den Mais-Chowder mit den Krabben und den Riesen-Garnelen in tiefen Tellern anrichten und mit dem Schnittlauch und einer ganzen Chilischote garnieren.

Matthias Ulrich am 16. November 2010