

Möhren-Fenchel-Suppe, Nordsee-Krabben, Frischkäse-Brot

Für zwei Personen

50 g Nordseekrabben	150 g Möhren	75 g Fenchel, mit Grün
70 g mehliges Kartoffeln	2 Knoblauchzehen	2 Orangen
1 Ciabatta	15 g Butter	200 g Frischkäse
75 g Crème-fraîche	75 ml trockener Weißwein	300 ml Gemüsefond
2 EL Kürbiskernöl	1 TL Zucker	Salz, Pfeffer

Die Möhren und die Kartoffeln schälen und klein schneiden. Eine Knoblauchzehe abziehen und klein schneiden. Den Fenchel putzen und ebenfalls klein schneiden. Das Fenchelgrün zur Seite legen. Die Butter schmelzen lassen und die Möhren, die Kartoffeln, den Knoblauch und den Fenchel darin andünsten. Den Zucker karamellisieren. Mit dem Weißwein ablöschen und die Möhren, die Kartoffeln und den Fenchel dazugeben. Mit dem Gemüsefond auffüllen und gar kochen. Anschließend die Suppe glatt pürieren. Die übrige Knoblauchzehe abziehen und sehr fein hacken. Den Frischkäse mit der Crème-fraîche, dem Kürbiskernöl und dem Knoblauch in eine Schüssel geben und glatt verrühren. Mit Salz abschmecken. Von dem Ciabatta vier Scheiben abschneiden. Den Kürbiskäse auf den Scheiben verteilen. Die Möhren-Fenchel-Suppe in einem tiefen Teller anrichten. Mit der Crème-fraîche, dem Fenchelgrün und den Nordseekrabben garnieren und servieren. Das Ciabatta zu der Suppe reichen.

Elke Oetting am 25. September 2012