

# Fränkische Krebs-Suppe

**Für zwei Personen**

**Für die Krebsuppe:**

8 Flusskrebse	$\frac{1}{2}$ Stange Lauch	1 Karotte
50 g Schwarzwurzeln	40 g Krebsbutter	1 Knoblauchzehe
4 Toastscheiben	150 ml trockener Weißwein	350 ml Fischfond
50 g Schmand	$\frac{1}{4}$ Bund Dill	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie
4 EL Olivenöl	Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Lauch und die Karotte waschen und in feine Streifen schneiden. Die Schwarzwurzeln ebenfalls waschen und in feine Streifen schneiden.

Das Gemüse in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen. Die Krebsbutter dazugeben. Die Knoblauchzehe schälen und dazu pressen. Anschließend alles mit dem Fischfond und dem Wein ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Dill und die Petersilie waschen, trocken tupfen und klein hacken. Die Suppe fein pürieren und durch ein Sieb passieren. Die Krebschwänze waschen, dazugeben und für zehn Minuten mitgaren. Die Petersilie und den Dill mit zur Suppe geben und mit Schmand verfeinern.

Anschließend die Toastscheiben in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Öl rösten. Die Suppe in Teller füllen und mit den Croûtons garnieren.

Sascha Weidig am 20. März 2015