

Brunnenkresse-Creme-Suppe mit Flusskrebsen und Croûtons

Für zwei Personen

Für die Brunnenkresse-Cremesuppe:

400 g Brunnenkresse	200 g Kartoffeln	200 g Sahne
50 g Butter	500 ml Gemüfefond	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für das Flusskrebsfleisch:

150 g Flusskrebsfleisch	1 Zitrone	1 Zweig Petersilie
Olivenöl		

Für die Croûtons:

2 Sch. weißes Toastbrot	25 g Butter	Salz
-------------------------	-------------	------

Für die Garnitur:

Chillifäden

Für die Brunnenkresse-Cremesuppe:

Die Brunnenkresse abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen.

Einen kleinen Teil zur Garnitur zur Seite stellen. Kartoffeln schälen, waschen und klein würfeln. Kartoffeln in einem Topf mit Butter anschwitzen und nach ein paar Minuten mit Fond ablöschen. Garen bis die Kartoffeln weich sind. Kresse zugeben und kurz mitkochen. Mit dem Stabmixer pürieren. Sahne einrühren und die Suppe mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken. Nochmals schaumig aufmixen.

Für das Flusskrebsfleisch:

Flusskrebsfleisch waschen und trockentupfen. Zitrone waschen, halbieren und Saft einer Hälfte auspressen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Flusskrebsfleisch mit Olivenöl, Petersilie und etwas Zitronensaft marinieren und kurz ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren in einer heißen Pfanne schwenken.

Für die Croûtons:

Rinde vom Toastbrot entfernen und Brot in kleine Würfel schneiden.

Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und Salz hineingeben und verrühren. Brotwürfel hineingeben und von allen Seiten goldbraun anbraten.

Für die Garnitur:

Gericht mit Chilifäden garnieren.

Eva Engelke am 04. August 2022