

Kohlrabi-Krabben-Suppe mit Kaffee-Öl, Blätterteig-Locke

Für zwei Personen

Für die Blätterteig-Locke:

1 Rolle Blätterteig 30 ml Milch 1 kalten Ristretto
Meersalz

Für die Kohlrabi-Kaffee-Suppe:

350 g Kohlrabi 50 g Kartoffeln 1 mittelgroße Zwiebel
1 Zitrone 100 ml Milch 125 ml Schlagsahne
300 ml Gemüsefond 100 ml weißer Wermut 1 Muskatnuss
25 ml Kaffee-Öl 2 TL dunklen Balsamico Butter
Salz Pfeffer

Für die Krabben:

100 Nordseekrabbenfleisch Butter

Für die Dekoration:

Gartenkresse 3 Zweige Dill essbare Blüten

Für die Blätterteig-Locke:

Den Backofen vorheizen auf 175 Grad Umluft.

Blätterteig ausrollen, 2 Streifen á 4 cm Breite abtrennen. Jeweils mit Ristretto bestreichen und Meersalz darüber geben. Längs zusammenrollen und die Rolle vorsichtig um einen Holzlöffel drehen.

Nach dem Abziehen auf einem Backblech mit Papier ablegen. Mit Milch bestreichen und ca. 10 Minuten im Ofen goldgelb backen.

Für die Kohlrabi-Kaffee-Suppe:

Kartoffeln schälen, waschen und in grobe Stücke schneiden. Kohlrabi waschen, die kleinen Blätter entfernen und zur Dekoration beiseitelegen.

Dann schälen und kleine Stücke schneiden. Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten.

Kartoffel und Kohlrabi zugeben und kurz mitdünsten. Mit Wermut ablöschen und bei mittlerer Hitze auf die Hälfte einkochen lassen. Fond und Milch zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und bei milder Hitze 20 Min. zugedeckt kochen lassen. Sahne zugeben, mit dem Pürierstab fein pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Kurz aufkochen lassen.

Zitrone waschen, halbieren und den Saft auspressen und auffangen.

Suppe mit Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuss und Zitronensaft abschmecken und warm stellen. Kaffee-Öl und dunklen Balsamico zu einer Emulsion aufschlagen, bei Bedarf salzen.

Für die Krabben:

Krabben in einer Pfanne mit zerlassener Butter dünsten.

Um die stark schwankenden und überfischten Bestände zu schützen ist es zu empfehlen ausschließlich Nordseekrabben aus folgenden Fanggebieten zu kaufen: FAO 27 Nordostatlantik Nordsee, gefangen mit Baumkurren.

Für die Dekoration:

Kresse und Dill abrausen und trockenwedeln. Kresse, Dill und Blüten als Garnitur verwenden. Die Krabben in einen tiefen Teller geben und die Suppe angießen. Kaffee-Öl-Balsamico-Gemisch darüber träufeln und Blätterteig-Locke anlegen. Mit Kohlrabi-Blättchen, Dill, Kresse und essbaren Blüten dekorieren.

Gisela Breuer am 29. März 2022