

Karotten-Ingwer-Suppe, Krabben, Pfannkuchen

Für zwei Personen

Für die Karotten-Ingwer-Suppe:

250 g Karotten	120 g gepulte Nordseekrabben	2 Schalotten
50 g Ingwer	100 ml Sahne	2 EL Butter
50 ml Weißwein	150 ml Gemüfefond	50 ml Orangensaft
½ Bund Petersilie	1 TL Zucker	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für den Wirsing-Pfannkuchen:

125 g Wirsingkohl	70 g durchw. Speck	120 g Nordseekrabben
2 Eier	100 ml Milch	100 g Crème-fraîche
100 ml helles Bier	½ Bund Petersilie	200 g Mehl
2 EL neutrales Öl	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Karotten-Ingwer-Suppe:

Die Karotten, Schalotten und den Ingwer schälen und klein schneiden.

Schalotten in reichlich Butter anschwitzen. Nach 1 Minute die Karotten und den Ingwer dazugeben und mit Zucker leicht karamellisieren. Mit Weißwein ablöschen, den Fond hinzufügen und das Ganze mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Sobald das Gemüse weichgekocht ist, mit dem Pürierstab gut mixen und danach durch ein Sieb streichen. Orangensaft dazugeben und verrühren.

Krabben waschen und trocknen. Die Suppe in Schälchen anrichten, einen Schluck Sahne darauf geben und die Krabben hinzufügen.

Petersilie hacken und darüber streuen.

Für den Wirsing-Speck-Pfannkuchen:

Eier, Bier, Milch und Mehl zu einem geschmeidigen Teig verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Den Speck fein würfeln, in einer Pfanne auslassen und unter Teig rühren. Den Wirsingkohl klein schneiden, blanchieren und ebenfalls in den Teig rühren. Öl in einer Pfanne erhitzen, den Teig mit einer Kelle in der Pfanne verteilen und goldgelb von beiden Seiten backen. Die Pfannkuchen sollen einen Durchmesser von 6-8 cm haben. Mit Crème fraîche zum Schluss bestreichen. Krabben waschen, trocknen und darauf geben. Mit etwas gehackter Petersilie garnieren.

Neel Nissen am 13. September 2022