

Flusskrebse im Gurken-Sud mit Kerbel

Für 2 Personen

16 Stück Flusskrebse a 60 g	Salz	1 Karotte
1 Stange Lauch	1 kl. Bund Kerbel	1 Salatgurke
70 ml Olivenöl	2 EL Butter	1 Knoblauchzehe
1 TL Fenchelsamen	500 ml Fischfond	Pfeffer
1 Prise Cayennepfeffer	1 Spritzer Zitronensaft	

Flusskrebse waschen und in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben und gut 1 Minute kochen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Krebse ausbrechen und den Darm entfernen. Den Krebskörper der Länge nach halbieren, Weichteile entfernen und klein hacken. (Krebsschalen aufbewahren) Karotte und Lauch putzen, schälen und klein aufschneiden. Den Kerbel zupfen und kalt stellen. Die Stängel beiseite legen. Die Gurke waschen, schälen, halbieren und entkernen. Jede Hälfte in 4 Längsstreifen schneiden und diese in 3 mm dicke Blättchen schräg aufschneiden. Die Krebsschalen in einem Topf mit 2 EL heißem Olivenöl anbraten und 1 EL Butter zugeben, leicht weiter rösten. Kerbelstängel, Karotten und Lauchstücke beigeben sowie Gurkenreste, Knoblauch und Fenchelsamen weiter andünsten und mit Fischfond auffüllen. Ca. 15 Minuten ziehen lassen. Durch ein feines Sieb passieren und um die Hälfte einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gurkenblättchen mit 1 TL Butter anschwitzen, grob geschnittene Kerbelblättchen zugeben, mit etwas Krebsud ablöschen und würzen. Den restlichen Krebsud mit 50 ml Olivenöl aufmixen, das Krebsfleisch und die ausgebrochenen Scheren dazugeben, mit einer Prise Cayennepfeffer und Zitronensaft würzen, die Krebse heiß schwenken ohne sie kochen zu lassen. Krebse in die heißen Teller geben, die Gurken und den Kerbel dazugeben und sofort servieren.

Jörg Sackmann Donnerstag, 24. April 2008