

ErbsenKartoffel-Suppe mit Flusskrebse

Für 4 Personen

12 gegarte Flusskrebsschwänze	3 Schalotten	200 g Erbsen
300 g Kartoffeln	20 g Butter	1l kräftiger Geflügelfond
100 ml Sahne	Salz, Pfeffer	1 Prise Muskat
4 Scheiben Frühstücksspeck	einige Blätter Kopfsalat	1 Zweig Minze

Krebsfleisch aus den Schalen lösen und den schwarzen Darm entfernen. Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. die Erbsen im Sieb unter kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Kartoffeln schälen und würfeln. Butter in einem flachen Topf erhitzen. Schalotten farblos andünsten. 2/3 der Erbsen und der Kartoffeln hinzugeben und mit dem Geflügelfond auffüllen. Bei mittlerer Hitze zur Hälfte reduzieren lassen. Die Sahne hinzugeben und ebenfalls leicht reduzieren lassen. In einem Mixer alles pürieren und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken. Der andere Teil der Erbsen und der Kartoffeln in kochendem Wasser blanchieren. Den Speck kurz anbraten, den Kopfsalat in Streifen schneiden Erbsen und Kartoffelwürfel als Einlage mit etwas Speck und Kopfsalatstreifen in einen vorgewärmten tiefen Teller geben. Die Suppe darauf gießen und die Flusskrebsschwänze mittig in die Suppe legen und mit einem Minzeblatt garnieren.

Karlheinz Hauser Montag, 14. September 2009