

Kartoffel-Sesam-Suppe mit marinierten Krabben

Für 2 Personen

200 g Krabben	400 g Kartoffeln, mehlig	3 Zwiebeln
1 Zitrone, unbehandelt	4 Radieschen	1 Bund Dill
100 g Butter	3 EL Sesamsamen, hell	1 EL Crème-fraîche
70 ml Weißwein	400 ml Sahne	70 ml Portwein, weiß
850 ml Gemüsefond	3 EL Sesamöl	Zucker
Pfeffer, schwarz	Salz	

Die Zwiebeln abziehen und in kleine Würfel schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig andünsten. Die Kartoffeln schälen, waschen und klein schneiden. Anschließend zu den Zwiebeln geben, verrühren und mit dem Port- und Weißwein ablöschen. Die Suppe mit dem Fond auffüllen und etwa 15 Minuten köcheln lassen. Die Sahne dazugeben und das Ganze noch einmal aufkochen lassen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Sesamsamen und das Sesamöl dazugeben und das Ganze pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Die Radieschen in feine Stifte schneiden. Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Die Dillspitzen fein hacken. Die Krabben, Radieschen, Dill, die Crème-fraîche und den Zitronensaft miteinander vermengen. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffel-Sesam-Suppe auf Tellern verteilen und mit den marinierten Krabben anrichten.

Steffen Henssler am 05. März 2010