

# Nordsee-Krabben-Suppe 'Harmonie'

## Für 6 Portionen

### Für den Fond:

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 kleine Fenchelknolle
1 Stange Lauch	2 Stangen Staudensellerie	1 Möhre
2 EL Olivenöl	400 g Krustentierkarkassen	150 ml trockener Weißwein
4 cl Weinbrand	4 cl Pernod	1 Dose geschälte Tomaten
2 Lorbeerblätter	2 Nelken	1 TL Salz
1 Prise Pfeffer	1 l Gemüsfond	0 FÜR DIE EINLAGE
½ Bund Schnittlauch	150 g Nordseekrabbenfleisch	1 Spritzer Zitronensaft
1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer	50 g kalte Butter

### Gemüse schneiden:

Für den Krustentierfond die Zwiebel und den Knoblauch schälen und würfeln. Fenchel, Lauch und Sellerie putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden. Die Möhre schälen und ebenfalls klein schneiden.

### Karkassen und Gemüse anrösten:

Das Öl in einem großen Topf erhitzen und die Krustentierkarkassen darin bei starker Hitze anrösten. Die Karkassen auf einer Topfseite zusammenschieben, den Knoblauch auf die freie Seite geben und kurz mitrösten. Das vorbereitete Gemüse untermischen und ebenfalls kurz mitrösten.

### Mit Weißwein ablöschen:

Den Topfinhalt mit Weißwein, Weinbrand und Anisé ablösen.

### Fond herstellen:

Die geschälten Tomaten mit Lorbeerblättern, Nelken, 1 TL Salz und 1 Prise Pfeffer dazugeben. Den Gemüsfond angießen, alles aufkochen, die Temperatur reduzieren und den Fond offen etwa 20 Minuten köcheln.

Inzwischen für die Einlage den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden.

### Fond reduzieren:

Den Fond durch ein sehr feines Sieb in einen zweiten Topf gießen, wieder aufkochen und nach Belieben noch ein wenig weiter reduzieren, bis die gewünschte geschmackliche Intensität erreicht ist.

### Fond aufschäumen:

Den Topf vom Herd ziehen und den Fond mit 1 Spritzer Zitronensaft sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Den heißen Fond mit einem Stabmixer aufschäumen, dabei die kalte Butter in Stückchen untermixen.

### Anrichten:

Das Krabbenfleisch auf Suppenteller oder kleine Schalen verteilen, mit der heißen Suppe begießen und mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren. Dazu passt etwas Baguette.

Frank Rosin am 12. August 2021