

Krabbensuppe

Einkaufliste für 4 Personen:

- 500g Krabben mit Schale
- 4 EL Butter
- 1 Zwiebel feingehackt
- 2 Glas Wein, weiß
- 3 EL Butter (Mehlbuter)
- 2 EL Cognac
- 250ml Crème fraiche
- 2 Eigelb
- Dill, Schnittlauch
- Salz & Pfeffer

Zubereitung der Krabbensuppe

1. Krabben auspulen, die Schale beiseite stellen
2. 4 EL Butter im Topf zerlassen und die gehackten Zwiebeln zufügen und glasig dünsten.
3. Krabbenschalen dazugeben und ca. 2 Minuten weiter dünsten
4. Mit Weißwein und ½ l Wasser ablöschen und bei mittlerer Hitze eine ½ Stunde köcheln lassen. Zwischendurch umrühren.
5. Mit dem Mixer pürieren (incl. Krabbenschalen) und durch ein feines Sieb streichen.
6. Mehlbuter bei kleiner Hitze schmelzen lassen, den Cognac und 1 Tasse Wasser dazugeben.
7. Die passierte Flüssigkeit und Creme fraiche dazugeben.
8. Unter Rühren einmal aufkochen lassen.
9. Die Eigelbe verquirlen, die Flüssigkeit vom Herd nehmen.
10. Die Eigelbe, das Krabbenfleisch, Dill und Schnittlauch hinzugeben.
11. Mit Salz & Pfeffer und evt. Weißwein abschmecken

Herstellung Mehlbuter für einen ¾ Liter Flüssigkeit

30g Mehl und 50g kalte Butter zu einer Masse verkneten.

Die Mehlbuter dient zum binden von heißen Flüssigkeiten.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Kochen und Genießen!