

Kerbel-Süppchen mit Nordseekrabben, Knoblauch-Croûtons

Für zwei Personen

Für das Kerbelsüppchen:

2 Karotten	$\frac{1}{2}$ Knollensellerie	$\frac{1}{2}$ Stange Lauch
1 Petersilienwurzel	1 Schalotte	1 Zwiebel
250 ml Gemüsefond	60 ml Vollmilch	30 ml Schlagsahne
50 g Kerbel	1 TL Butter	Muskatnuss
Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Einlage:

150 g Nordseekrabben	3 Zehen Knoblauch	3 Scheiben Weißbrot
Sonnenblumenöl		

Für die Garnitur:

2 EL Crème-fraîche	3 Stängel Kerbel
--------------------	------------------

Für das Kerbelsüppchen Sellerie, Petersilienwurzel und Karotten schälen, Enden entfernen und alles klein würfeln. Lauch putzen, waschen und klein schneiden. Zwiebel und Schalotte abziehen und fein würfeln. Kerbel abrausen, trockenwedeln und klein hacken. In einem Topf Butter zerlassen, Zwiebel und Schalotte darin glasig dünsten. Gemüse zugeben, kurz mit anschwitzen. Gemüsefond angießen. Etwa 15-20 Minuten köcheln lassen. Dann Kerbel hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Zucker und Muskatnuss abschmecken. Suppe pürieren, dann durch ein Sieb passieren. Milch zugeben, Suppe erneut erhitzen. Sahne steif schlagen und unterheben. Vor dem Servieren Suppe mit einem Mixer aufschäumen.

Für die Einlage Nordseekrabben kalt abrausen und trockentupfen. Rinde des Weißbrots entfernen, Brot in Würfel schneiden. Knoblauchzehen abziehen und andrücken. In einer Pfanne Sonnenblumenöl erhitzen, Knoblauch hinzufügen und Brotwürfel goldbraun anbraten. Croûtons auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Garnitur Kerbel abrausen, trockenwedeln und klein hacken.

Kerbelsüppchen mit Nordseekrabben in Tellern anrichten, mit Kerbel und Crème fraîche garnieren, Knoblauch-Croûtons separat anrichten und alles servieren.

Renate Zimmermann am 26. Juli 2016