

Petersilienwurzel-Creme-Suppe mit Nordsee-Krabben

Für zwei Personen

Für die Suppe:

500 g Petersilienwurzel	1,5 Bund glatte Petersilie	1 EL Butter
1 Schalotte	350 ml Gemüsefond	150 ml Sahne
Cayennepfeffer	Salz	Pfeffer

Für die Einlage:

30 g Nordseekrabben	20 g Ziegenkäserolle	Rapsöl
---------------------	----------------------	--------

Für die Suppe:

Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln und etwa einen Esslöffel davon hacken und beiseitestellen. Die restliche Petersilie in kochendem Salzwasser blanchieren und im kalten Wasser abschrecken. Schalotte abziehen und fein würfeln. Butter in einem Topf schmelzen, Schalotten darin glasig dünsten und mit Fond ablöschen.

Petersilienwurzel von Kopf und Enden befreien, schälen, in den Topf geben und weichkochen. Sahne einrühren, aufkochen, pürieren und Suppe durch ein Sieb passieren.

1/3 der Suppe in den Mixer geben, grob gehackte Petersilie dazugeben, pürieren und nochmals passieren. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.

Für die Einlage:

Ziegenkäserolle in Scheiben schneiden.

Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, Krabben und Käse kurz in der Pfanne schwenken. Käse in Petersilie wenden.

Bei Nordseekrabben mit dem MSC-Siegel kann man sicher sein, dass diese aus nachhaltiger Fischerei stammen und die Fischerei durch ständige Verbesserungsmaßnahmen den Schutz des Ökosystems verbessert.

Erst die weiße Suppe, dann die grüne Suppe in Teller füllen. Die Krabben im grünen Teil anrichten, den Käse im weißen Teil.

Yvonne Bungartz am 13. Oktober 2020