

# Sauerampfer-Süppchen mit Nordseekrabben-Eier Topping

**Für zwei Personen**

**Für die Suppe:**

125 g mehligk. Kartoffeln	50 g Schalotten	100 ml Milch, 1,5%
50 ml Weißwein	400 ml Gemüsefond	75 g Sauerampfer
1 EL neutrales Öl	Salz	Pfeffer

**Für die Krabben:**

75 g Nordseekrabben

**Für das Ei:**

1 Ei

**Für die Suppe:**

Die Schalotten abziehen und würfeln. Kartoffeln schälen und würfeln.

Öl in einem Topf erhitzen und Schalotten darin glasig andünsten.

Kartoffelwürfel dazugeben und kurz mit dünsten.

Wein, Milch und Fond dazugeben und unter häufigem Rühren 15 Minuten kochen. Sauerampfer abbrausen, trockenwedeln und von den groben Stielen befreien. Suppe in einen Standmixer geben und kurz pürieren.

Sauerampfer dazugeben und alles fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kartoffeln dienen in Suppen meist als Bindemittel. Man sollte versuchen, nicht zu viele Kartoffeln in eine Suppe zu verarbeiten, da die Suppe sonst zu dick werden könnte. Besser ist es, man fügt ein paar Kartoffeln zum Schluss beim Pürieren hinzu, sollte die Suppe zu flüssig geworden sein.

**Für die Krabben:**

Krabben in einer Pfanne ohne Fett kurz erhitzen.

**Für das Ei:**

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringe. Ei darin zehn Minuten hart kochen. Abschrecken, pellen und fein hacken.

Suppe in eine vorgewärmte Schüssel füllen und gehacktes Ei und vorgewärmtes Krabbenfleisch darauf geben und das Gericht servieren.

Andrea Marmann-Leim am 26. Mai 2021