

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 26. Mai 2021** ▪
Vorspeise mit Mario Kotaska



Andrea Marmann-Leim

Sauerampfersüppchen mit Nordseekrabben-Eier-Topping

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

125 g mehlig kochende Kartoffeln
 50 g Schalotten
 100 ml Milch, 1,5%Fett
 50 ml Weißwein
 400 ml Gemüsefond
 75 g Sauerampfer
 1 EL neutrales Öl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

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.



**PROFI
TIPP**

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:

75 g Nordseekrabben

Krabben in einer Pfanne ohne Fett kurz erhitzen.



**PROFI
TIPP**

Achten Sie beim Kauf von **Nordseekrabben** auf das **MSC-Siegel** und am besten auf regional gepulte Krabben. Das können Sie auf der Verpackung erkennen. Die Krabben werden dann nicht nur vor der Küste nachhaltig nach MSC-Standard gefangen, sondern auch in Norddeutschland per Hand gepult, veredelt und verpackt!

Für das Ei:

1 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.