

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 04. August 2022 ▪
Tagesmotto „Aus dem Süßwasser“ mit Johann Lafer



Eva Engelke

Brunnenkresse-Cremesuppe mit marinierten Flusskrebsen und Croûtons

Zutaten für zwei Personen

Für die Brunnenkresse-Cremesuppe:

400 g Brunnenkresse
200 g Kartoffeln
200 g Sahne
50 g Butter
500 ml Gemüfefond
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Brunnenkresse abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Einen kleinen Teil zur Garnitur zur Seite stellen. Kartoffeln schälen, waschen und klein würfeln. Kartoffeln in einem Topf mit Butter anschwitzen und nach ein paar Minuten mit Fond ablöschen. Garen bis die Kartoffeln weich sind. Kresse zugeben und kurz mitkochen. Mit dem Stabmixer pürieren. Sahne einrühren und die Suppe mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken. Nochmals schaumig aufmixen.

Für das Flusskrebsfleisch:

150 g Flusskrebsfleisch, küchenfertig
1 Zitrone
1 Zweig Petersilie
Olivenöl, zum Beträufeln

Flusskrebsfleisch waschen und trockentupfen. Zitrone waschen, halbieren und Saft einer Hälfte auspressen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Flusskrebsfleisch mit Olivenöl, Petersilie und etwas Zitronensaft marinieren und kurz ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren in einer heißen Pfanne schwenken.



Laut WWF empfiehlt es sich auf **Flusskrebse** aus folgenden Fanggebieten zurückzugreifen (Stand Juli 2022):

- 1. Wahl: USA (Aquakultur: Teichanlagen)
- 1. Wahl: Frankreich, Spanien (Reusen (Fallen))
- 2. Wahl: China (Wilfang)

Für die Croûtons:

2 Scheiben weißes Toastbrot
25 g Butter
Salz, aus der Mühle

Rinde vom Toastbrot entfernen und Brot in kleine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und Salz hineingeben und verrühren. Brotwürfel hineingeben und von allen Seiten goldbraun anbraten.

Für die Garnitur:

Chillifäden

Gericht mit Chillifäden garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.