

ZDF
BESSERES
DAS
LEIPZIGER ALLERLEI
DUELL

Leipziger Allerlei von Jörg Färber

für 4 Personen



- 20 Flusskrebsschwänze
- 30 g getrocknete Spitzmorcheln
- 3 Scheiben Weißbrot (100 g)
- 0,1 l Milch
- 1 Ei
- Salz
- Pfeffer
- 400 g frische Erbsenschoten (oder 160 g Erbsen TK)
- 300 g Blumenkohl
- ½ Kohlrabi
- 12 feine Bundmöhren
- 12 Stangen grüner Spargel
- eine Prise Zucker
- 2 El Mehl
- 100 g Butter
- 1 TL Krebsbutter
- 100 ml Sahne
- etwas Weißwein
- frischer Kerbel

Die Krebschwänze in ein Sieb gießen und abtropfen lassen.

Die Morcheln mit etwa 100 ml heißem Wasser übergießen und quellen lassen.

Weißbrot in einer Küchenmaschine fein hacken und mit Milch begießen. Das Ei trennen, Eiweiß mit einer Prise Salz steifschlagen.

30 g weiche Butter mit dem Eigelb verrühren und mit dem Semmelmehl vermischen, Eiweiß unterheben. Die Klößchen-Masse salzen und zugedeckt kaltstellen.

Erbsenschoten aufbrechen und die Erbsen pulen.

Blumenkohl in Röschen teilen. Die Möhren putzen, etwas Möhrengrün belassen. Den Kohlrabi schälen und vierteln.

Den grünen Spargel waschen und die holzigen Enden etwa 2 cm abschneiden.

