

Geschwenkte Flusskrebse an Gemüse und Grießklößchen

Zutaten Flusskrebse:

- 50-70 g Flusskrebse
- Salz
- Paprikapulver
- Kümmel
- Fenchelsamen
- 250 g Butter

Einen Topf mit drei bis vier Litern Wasser zum Kochen bringen. Das Wasser gut salzen und die Gewürze hineingeben. Die Flusskrebse nach und nach in das kochende Wasser geben und etwa 90 Sekunden kochen. Die Krebse anschließend auf ein Blech geben und im Kühlschrank auskühlen lassen. Die Schwänze ausbrechen und die Därme ziehen.

Die Krebschalen gut mit kaltem Wasser spülen und auf ein Sieb geben. Die Butter in einen Topf geben und bei niedriger Hitze die Krebschalen eine halbe Stunde darin ziehen lassen. Die Butter passieren und aus den Schalen einen Fond kochen.

Zutaten Grießklößchen:

- 1 Ei
- 2 Eigelb
- 500 ml Milch
- 175 g Grieß
- 50 g Butter
- Salz
- Muskat

Die Milch mit der Butter in einen Topf geben, mit Salz und Muskat würzen und aufkochen. Die Mischung vom Herd nehmen und den Grieß hinein rühren. Das Ganze kurz ziehen lassen, dann das Ei und die Eigelbe unterheben und nochmals abschmecken. Aus der Masse kleine Klößchen formen und diese in leicht siedendes Salzwasser geben. Wenn sie anfangen, sich zu drehen, die Klößchen heraus nehmen und in das Flusskrebbsragout geben.

Zutaten winterliches Gemüse:

- 1/2 Blumenkohl
- 1/2 Fenchel
- 1 Kohlrabi
- 1 Mairübchen
- 20 Minikarotten
- 1 kleiner Brokkoli
- 120 g Krebsbutter
- Salz
- Zucker
- fein geschnittenes Fenchelgrün

Das Gemüse je nach Sorte individuell, ganz nach Lust und Laune zuschneiden. Die Krebsbutter in einen Topf geben. Das Gemüse nach Gardauer in den Topf geben, mit Salz und Zucker würzen und gar dünsten. Zuerst die Karotten, dann den Kohlrabi, danach die Mairübchen und den Blumenkohl. Am Ende den Brokkoli zugeben. Mit etwas Mineralwasser oder

Flusskrebbsfond glasieren. Die Grießklößchen, das geschnittene Fenchelgrün und die Flusskrebsschwänze hineingeben.

Anrichten

- Vogelmiere
- Kerbel
- Fenchelgrün

Das Ragout in eine kleine Schüssel geben und mit den Kräutern dekorieren und anschließend servieren.

Sendung/Quelle: Schleswig-Holstein Magazin

Letzter Sendetermin: 13.12.2018

Koch/Köchin: Volker Fuhrwerk

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen