

TESDORPF

FINE WINE. SINCE 1678.

Flusskrebse Saumuroises

zum Les Adelins Pouilly-Fumé 2021

Zutaten für 4-6 Personen

- 20 frisch gekochte Flusskrebse (oder 20 Krebschwänze aus der Lake)
- 150 g Butter
- 30 g Mehl (Typ 405)
- 1 EL Krebsbutter
- 50 ml Gemüsefond
- 100 ml Fischfond
- 220 ml Sahne
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- Zitrone
- 2-4 EL trockener Weißwein
- 180 g Erbsen oder 600g Schoten – entnommen
- 200 g in feine Scheiben geschnittenen Fenchel
- 12 feine Bundmöhren
- 9 kleine junge Kartoffeln
- einige Zweige Estragon
- gehackte Petersilie



Zubereitung

1. Wenn Sie frische Krebse gekauft haben, entfernen Sie zunächst die Krebschwänze vom Körper, das Schwanzfleisch können Sie mit einer Schere ausschneiden oder aufbrechen. Anschließend unter kaltem Wasser abwaschen.
2. Rühren Sie nun 150 g Butter mit 30 g Mehl und 1 EL Krebsbutter glatt. Geben Sie Gemüsefond, Fischfond und die Sahne zusammen und lassen Sie diese kurz aufkochen. Nun lösen Sie die Butter-Mehlmischung unter Rühren darin auf und lassen Sie, ebenfalls unter Rühren, 2 Minuten kochen. Mit Salz, Pfeffer, Zitrone und Weißwein sowie Muskatnuss abschmecken.
3. Nun palen Sie die Erbsen aus den Schoten, schneiden den Fenchel in Scheiben und schälen die Möhren und Kartoffeln. Die Kartoffeln kochen, die Möhren, Fenchel und Erbsen nur kurz und knackig blanchieren. Anschließend alles im Ofen zugedeckt bei 70 Grad warm stellen.
4. Geben Sie die Flusskrebse in die Sauce und lassen Sie diese kurz aufkochen.
5. Richten Sie nun das Gemüse auf dem Teller an und geben Sie die Sauce mit den Flusskrebsen darüber. Abschließend mit Estragonblättern und gehackter Petersilie dekorieren.