

Chinesische Wollhandkrabben-Suppe

Zutaten

- 2 kg Wollhandkrabben
- 2 Stangen Porree
- 2 Stangen Sellerie
- 4 Schalotten
- 5 Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Zweige Thymian
- 2 Lorbeerblätter
- 3 Esslöffel Butter
- Öl zum Braten
- 10-15g Mehl
- Salz
- Pfeffer schwarz
- Cayenne-Pfeffer
- 1 EL Crème fraîche
- ¼ Liter Weißwein
- 4cl Cognac
- Kräuterbutter und Baguette oder Toast als Beilage

Zubereitung

Zunächst 2 Porree- und Selleriestangen sowie 4 Schalotten klein schneiden, 5 Tomaten würfeln und 2 Knoblauchzehen zerdrücken. Alles mit 3 Thymianzweigen, 2 Lorbeerblättern und 2 Esslöffeln zerlassener Butter etwa 2-3 Minuten bei geschlossenem Deckel dünsten.

Gut 2 kg Wollhandkrabben mit einem sehr scharfen Messer längs zerteilen und von jeder Seite in Öl anbraten, danach mit 4cl Cognac flambieren.

Die flambierten Krabben und das gedünstete Gemüse zusammen mit einem Esslöffel Tomatenmark und ein Viertel Liter Weißwein bei geringer Hitze eine Stunde lang köcheln, anschließend alles durch ein Sieb gießen.

Währenddessen wird 1 Esslöffel Butter mit 10-15 Gramm Mehl, etwas Salz, schwarzem Pfeffer und je nach Belieben mit Cayenne-Pfeffer herzhaft gewürzt.

Zum Schluss alles zusammen mit einem Esslöffel Crème fraîche unterrühren und kurz aufkochen – fertig ist eine leichte, delikate Wollhandkrabbensuppe. Dazu sollte gerösteter Toast oder Baguette mit etwas Kräuterbutter sowie ein gekühlter, trockener Weißwein gereicht werden.

Hinweis

Übrigens: Werden nach der Paarung in den Flussmündungen gezielt nur die männlichen Wollhandkrabben dem Kochtopf zugeführt, ändert das an der sogenannten Reproduktionsrate der Wollhandkrabben nichts. Den Krabbenfang gezielt zu managen bedeutet also: auf ewige Zeiten einen vollen Kochtopf!