Kartoffelsuppe mit Krabben

für 4 Personen als Vorsuppe

Zutaten

1 Liter Gemüsebrühe, 400g Kartoffeln, 1 Möhre, 1 Stückchen Sellerieknolle, 1 Stange Porree, 1 Petersilienwurzel, 1 Zwiebel, 40g Speck, 30g Butter, 2 Esslöffel Mehl, 2 Teelöffel Salz, 1 Prise Muskat, 150g Krabben, 120ml Sahne, 4 Tropfen Zitronensaft, 4 Esslöffel Sherry, 1/2 Bund Schnittlauch,

Zubereitung

kann schon am Vortag vorbereitet werden:

1. die Brühe aufsetzen, die Kartoffeln schälen, waschen, würfeln,
2. die Möhre, den Sellerie, den Porree und die Petersilienwurzel waschen und fein schneiden,
3. alles zusammen in der Brühe aufkochen und bei schwacher Hitze etwa 20 Minuten garen
4. währenddessen den Speck und die Zwiebeln fein würfeln
5. den Speck in der Butter anbraten und die Zwiebeln zugeben
6. jetzt das Mehl darüber stäuben und alles hellgelb schwitzen
7. falls es zu fest wird, mit ein bißchen Suppe auffüllen
8. nun die Masse komplett in die Suppe geben und gut verrühren
9. die Suppe 10 Minuten gut durchkochen und mit dem Salz und dem Muskat abschmecken
10. die Hälfte der Suppe entnehmen und mit dem Pürierstab fein pürieren, dann wieder zugeben.

kurz vor dem Servieren

11. gegebenenfalls die Suppe sanft wieder aufwärmen
12. den Schnittlauch waschen und fein schneiden
13. die Krabben kurz unter fließendem kaltem Wasser abspülen
14. die Krabben mit Sahne, Zitronensaft und Sherry in die Suppe geben
15. unmittelbar vor dem Servieren den Schnittlauch darüber streuen

Zeitbedarf

1 Stunde

dazu paßt

Baguette