



Kartoffelsuppe mit Krabben

Man nehme für 4 Portionen:

300 g Kartoffeln (mehligkochend)
50 g Möhren
50 g Porree
50 g Sellerie [Staudensellerie]
1 Zwiebel
30 g Butter
1 Lorbeerblatt
500 ml Gemüsebrühe
100 ml Sahne
Salz
Pfeffer
1 Salatgurke
120 g Krabbenfleisch
2 EL Olivenöl
1 Zitrone
1 kleines Bund Schnittlauch
Shiso-Kresse [Kresse]

- Kartoffeln schälen und würfeln
- Möhre schälen und in Würfel schneiden
- Porree in Ringe schneiden und waschen
- Sellerie schälen und in Würfel schneiden
- Zwiebel halbieren, pellen, in Würfel schneiden
- Gurke halbieren, entkernen und in sehr kleine Würfel schneiden (120 g werden benötigt)
- Zitrone halbieren, eine Hälfte auspressen
- Schnittlauch in Röllchen schneiden
- Gurkenwürfel, Krabbenfleisch, Schnittlauch, etwas Zitronensaft und Olivenöl vermengen, beiseitestellen

Kartoffeln, Möhrenwürfel, Porree, Sellerie und Zwiebel in der Butter anrösten. Lorbeerblatt zugeben, ca. die Hälfte der Brühe angießen und das Gemüse garen. Pürieren, restliche Brühe und Sahne zugeben, kurz aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Suppe auf Teller füllen, die Krabbenmischung darauf verteilen und mit Kresse garnieren.