

ZDF
BESSERESSER
DAS
LEIPZIGER ALLERLEI
DUELL

Leipziger Allerlei von Jörg Färber

für 4 Personen



- 20 Flusskrebsschwänze
- 30 g getrocknete Spitzmorcheln
- 3 Scheiben Weißbrot (100 g)
- 0,1 l Milch
- 1 Ei
- Salz
- Pfeffer
- 400 g frische Erbsenschoten (oder 160 g Erbsen TK)
- 300 g Blumenkohl
- ½ Kohlrabi
- 12 feine Bundmöhren
- 12 Stangen grüner Spargel
- eine Prise Zucker
- 2 El Mehl
- 100 g Butter
- 1 TL Krebsbutter
- 100 ml Sahne
- etwas Weißwein
- frischer Kerbel

Die Krebschwänze in ein Sieb gießen und abtropfen lassen.

Die Morcheln mit etwa 100 ml heißem Wasser übergießen und quellen lassen.

Weißbrot in einer Küchenmaschine fein hacken und mit Milch begießen. Das Ei trennen, Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen.

30 g weiche Butter mit dem Eigelb verrühren und mit dem Semmelmehl vermischen, Eiweiß unterheben. Die Klößchen-Masse salzen und zugedeckt kaltstellen.

Erbsenschoten aufbrechen und die Erbsen pulen.

Blumenkohl in Röschen teilen. Die Möhren putzen, etwas Möhrengrün belassen. Den Kohlrabi schälen und vierteln.

Den grünen Spargel waschen und die holzigen Enden etwa 2 cm abschneiden.



In einen mittelgroßen Topf Wasser geben und mit Salz und einer Prise Zucker aufkochen. Den Blumenkohl, Kohlrabi und die Möhren etwa 6-7 Minuten blanchieren. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und im Eiswasser abschrecken. Anschließend die Erbsen und den grünen Spargel für 4-5 Minuten blanchieren und ebenfalls im Eiswasser abschrecken.

Vom Gemüsefond 125 ml abmessen und beiseite stellen.

Den restlichen Gemüsefond im Topf belassen. Aus der Brotmasse mit 2 Löffeln etwa 20 Klößchen formen. Die Klößchen in dem leicht siedenden Gemüsefond etwa 5-6 Minuten garen, bis diese an der Oberfläche schwimmen.

Morcheln auswringen. Morchelfond durch ein feines Sieb gießen. Etwa 120 ml beiseite stellen.

50 g Butter und Krebsbutter in einem Topf erhitzen, das Mehl zugeben und anschwitzen. Gemüsefond, Morchelfond und die Sahne zugeben, bei mittlerer Temperatur mit einem Schneebesen verrühren und aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Weißwein abschmecken.

Etwas Kerbel als Garnitur beiseite stellen. Den restlichen Kerbel fein hacken und in die Sauce geben.

Die Morcheln, Krebschwänzen und Brotklößchen in geschmolzener Butter heiß schwenken, salzen. Das Gemüse ebenfalls mit Butter nochmals erhitzen.

Alle Zutaten liebevoll anrichten, mit der Sauce servieren und mit Kerbel garnieren.