

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 04. August 2022 ▪  
Tagesmotto „Aus dem Süßwasser“ mit Johann Lafer



Eva Engelke

**Brunnenkresse-Cremesuppe mit marinierten  
Flusskrebsen und Croûtons**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Brunnenkresse-Cremesuppe:**

400 g Brunnenkresse  
200 g Kartoffeln  
200 g Sahne  
50 g Butter  
500 ml Gemüsefond  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Brunnenkresse abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Einen kleinen Teil zur Garnitur zur Seite stellen. Kartoffeln schälen, waschen und klein würfeln. Kartoffeln in einem Topf mit Butter anschwitzen und nach ein paar Minuten mit Fond ablöschen. Garen bis die Kartoffeln weich sind. Kresse zugeben und kurz mitkochen. Mit dem Stabmixer pürieren. Sahne einrühren und die Suppe mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken. Nochmals schaumig aufmixen.

**Für das Flusskrebsfleisch:**

150 g Flusskrebsfleisch, küchenfertig  
1 Zitrone  
1 Zweig Petersilie  
Olivenöl, zum Beträufeln

Flusskrebsfleisch waschen und trockentupfen. Zitrone waschen, halbieren und Saft einer Hälfte auspressen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Flusskrebsfleisch mit Olivenöl, Petersilie und etwas Zitronensaft marinieren und kurz ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren in einer heißen Pfanne schwenken.



Laut WWF empfiehlt es sich auf **Flusskrebse** aus folgenden Fanggebieten zurückzugreifen (Stand Juli 2022):

- 1. Wahl: USA (Aquakultur: Teichanlagen)
- 1. Wahl: Frankreich, Spanien (Reusen (Fallen))
- 2. Wahl: China (Wilfang)

**Für die Croûtons:**

2 Scheiben weißes Toastbrot  
25 g Butter  
Salz, aus der Mühle

Rinde vom Toastbrot entfernen und Brot in kleine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und Salz hineingeben und verrühren. Brotwürfel hineingeben und von allen Seiten goldbraun anbraten.

**Für die Garnitur:**

Chillifäden

Gericht mit Chillifäden garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.