



Leipziger Allerlei

4-6 Personen

24 Flusskrebse [Krebsfleisch]
200 g Morcheln [20 g getrocknete]
150 g Zuckerschoten
1 Bund Möhren
1000 g Spargel
1000 g Erbsenschoten [300 g TK]
1 Blumenkohl
1 Bund Dill
1 Bund Petersilie
1 Bund Kerbel
1 Zitrone
ca. 150 g Butter
50 g Mehl
250 ml Sahne
etwas Puderzucker

- Krebse zum Töten mit dem Kopf voran (ggf. einzeln) für je 1 Min. in sprudelnd kochendes Salzwasser geben
- Morcheln gründlich wässern und in Salzwasser 5 Min. kochen. Abtropfen lassen.
 - Getrocknete Morcheln einweichen, gut ausdrücken, nicht kochen
- Zuckerschoten putzen, evtl. halbieren, in Salzwasser blanchieren
- Möhren schälen, Grün entfernen, bissfest garen
- Spargel schälen, in Stücke schneiden, bissfest garen
- Erbsen palen und in Salzwasser blanchieren (knapp garen)
- Vom Blumenkohl Röschen abschneiden, bissfest garen, Strunk weich kochen
- Kerbel von den Stielen zupfen und fein hacken
- Zitrone auspressen

Krebse in einen Topf geben, mit Wasser bedecken, einen weiteren Liter Wasser zugeben. Kräftig salzen (ca. 12 g Salz je Liter), Dill, Petersilie und etwas Zitronensaft zugeben, aufkochen und vom Herd nehmen. Aus 50 g Butter und dem Mehl eine Schwitze bereiten, mit 500 ml Krebsud ablöschen, die Sahne zugeben und 10 Min. köcheln lassen. Bei Bedarf noch etwas Sud zugeben. Blumenkohlstrunk in etwas Sud pürieren und zur Soße geben. Mit Salz abschmecken und den Kerbel zugeben. Blumenkohl, Spargel und Erbsen in der Soße vorsichtig erhitzen. Währenddessen Zuckerschoten und Morcheln in einer Pfanne in etwas Butter leicht anbraten. Die Möhren in einer weiteren Pfanne in Butter leicht anbraten, mit Puderzucker bestäuben und leicht karamellisieren. Die Krebse aus dem warmen Sud nehmen und am besten in einem Durchschlag servieren.

Man kann noch Salzkartoffeln dazu reichen, in jedem Fall aber einen trockenen Weißwein!

- Blumenkohl, Spargel und Möhren lassen sich gut im Dämpfer garen
- Wer Krebsfleisch kauft, hat keinen Sud. Ersatz ist Gemüse-Kochwasser. Das Krebsfleisch in diesem Fall in etwas Butter erhitzen

Quelle: Klassiker