

## Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

### KOHLRABI KRABBen SUPPE MIT KAFFEEÖL

#### KAFFEEÖL

60 Sonnenblumenöl  
20 Kaffeebohnen  
2 alter Aceto balsamico  
Fleur de sel

#### KOHLRABI-KRABBen-SUPPE

80 Zwiebeln  
1 Kartoffel, ca. 100 g)  
700 Kohlrabi  
30 Butter  
100 weißer Wermut, (z. B. Noilly Prat)  
500 Gemüsefond  
200 Milch  
Salz, Pfeffer  
250 Schlagsahne  
Muskat  
2 Zitronensaft  
200 Nordseekrabben

#### ZUBEREITUNG

Für das Kaffeeöl das Öl mit den Bohnen in einem kleinen Topf auf 80-100 Grad erhitzen, beiseitestellen und 20 Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb in eine kleine Schale gießen. Essig mit 1 Prise Fleur de sel verrühren, bis das Salz aufgelöst ist. Essig unter das Kaffeeöl rühren und beiseitestellen.

Für die Kohlrabi-Krabben-Suppe Zwiebeln in Würfel schneiden. Kartoffel schälen und grob in Stücke schneiden. Kohlrabi putzen, schälen und in 2-3 cm große Stücke schneiden. 20 g Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten. Kartoffeln und Kohlrabi zugeben und kurz mitdünsten. Mit Wermut ablöschen und bei mittlerer Hitze auf die Hälfte einkochen lassen. Fond und Milch zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und bei milder Hitze 20 Minuten zugedeckt kochen lassen.

Sahne zugeben, die Suppe mit dem Schneidstab sehr fein pürieren und durch ein feines Küchensieb in einen Topf streichen. Suppe kurz aufkochen und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken und warm stellen.

Restliche Butter in einer kleinen Pfanne (oder in einem Topf) erhitzen und die Krabben darin bei mittlerer Hitze 1 Minute dünsten. Suppe kurz aufkochen, mit dem Schneidstab erneut kurz aufmixen und in tiefen Tellern mit den Krabben anrichten. Mit je 2-3 TL Kaffeeöl beträufelt sofort servieren.