

Flusskrebse mit Estragonbutter und Erbsen

Claus-Peter Lumpp
Restaurant Bareiss

Zutaten für 4 Personen

1 kg mittelgroße
Flusskrebse
200g Suppengrün

250g Erbsen
150g Schalottenbrunoise
2 Tomaten
100g Röstgemüse
1 l Fischfond
50ml Geflügelbrühe
½ Bd Estragon
½ l Riesling
2 El Estragonessig
10g Pfefferkörner weiß
Süßwein
Cognac
Butter
Schlagsahne

Flusskrebse in reichlich kochendem Salzwasser mit Suppengrün für 2 ½ Minuten abkochen, Krebse in Eiswasser abschrecken und Krebsfleisch aus Schale und Scheren auslösen.

Krebsauce: Krebsköpfen und Schalen in frischer Butter mit Röstgemüse anraten, Tomaten dazugeben und mit Süßwein und Cognac ablöschen und mit Fischfond auffüllen, ca. 1 ½ ziehen lassen, abpassieren und auf 250 ml einkochen lassen und mit 100g Butter aufmontieren, mit Salz, Pfeffermühle und etwas Cayennepfeffer abschmecken. .

Estragonbutter: Riesling mit Estragonessig, 100ml Wasser, Pfefferkörner und Estragon auf 100ml einkochen lassen, abpassieren, mit 100g Butter aufmontieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Erbsenpüree: Erbsen mit den restlichen Schalottenbrunoise in etwas frischer Butter andünsten, mit Geflügelbrühe und 50ml Sahne auffüllen und 10 Minuten leicht köcheln lassen bis die Erbsen weich sind, im Küchenmixer pürieren und durch ein Haarsieb passieren, mit etwas Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Fertigstellung: Die Krebschwänze und die Scheren in frischer Butter, einer Knoblauchzehe und ein paar Estragonzweigen kurz anbraten, Erbsenpüree mit Schlagsahne aufmontieren, frische geschälte Erbsen ebenfalls in etwas Butter anschwenken, mit Salz und Zucker abschmecken, beiden Saucen aufkochen und mixen.

Anrichten: Wir richten das Gericht in einem kleinen tiefen Teller an. In die Tellermitte einen Esslöffel Erbsenpüree geben, darauf die Krebschwänze und Scheren anrichten, links und rechts je etwas Estragonbutter und oben und unten die Krebsauce saucieren. Mit ein paar frischen Erbsen und einem gezuckerten Estragonzweig garnieren.