

Brigitte
KOCHBUCH-EDITION

Festlich

FEINE REZEPTE FÜR
FESTE UND GÄSTE



30 g Hummerbutter (gibt's beim Fischhändler)

100 ml Cognac

400 ml Hummerfond (Glas)

1 Stück Macisblüte

1–2 EL heller Saucenbinder

75 g Schlagsahne

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

INGWER-SAHNE

100 g Schlagsahne

1 Stück frischer Ingwer (2 cm)

frisch geriebene Muskatnuss



Fertig in 40 Minuten

 Pro Portion ca. 285 kcal, E 3 g, F 20 g, KH 11 g

FÜR DIE SUPPE

- Schalotten abziehen, halbieren und fein würfeln. Sellerie putzen, abspülen, trocknen und entfädeln. Stange fein würfeln. Besonders die äußeren dicken Selleriestangen haben knapp unter der Schale zähe Fäden, die am besten beim Putzen mit entfernt werden.
- Pfifferlinge im Blitzhacker zu Pulver zermahlen.
- Die Hummerbutter in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin glasig dünsten. Selleriewürfel dazugeben und ebenfalls kurz

andünsten. Mit dem Pilzpulver bestäuben und den Cognac dazugießen. Einmal aufkochen, dann Fond und Macisblüte dazugeben.

Ebenfalls aufkochen und bei mittlerer Hitze auf die Hälfte einkochen lassen.

— Die Macisblüte entfernen. Den Saucenbinder unter Rühren einstreuen und einmal aufkochen lassen. Die Sahne unterrühren und die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

FÜR DIE INGWER-SAHNE

— Die Sahne steif schlagen. Ingwer schälen und durch die Knoblauchpresse drücken. Sahne und Ingwer verrühren.

— Die Suppe in kleinen Tassen oder Gläsern

mit je einem Löffel Ingwersahne anrichten und mit Muskat bestäuben. Sofort servieren.

Tipp

Wer mag, kann noch einige Flusskrebsschwänze (aus dem Kühlregal) oder Nordseekrabbenfleisch in der Suppe servieren.

