

Zurück zur Natur - Attersee

Signalkrebsbisque

von Antonia Schmiedleitner

1kg Signalkrebse
60g Fenchel
60g Karotten
60g Zwiebel
40g Knoblauch
20g Stangensellerie
70g Tomatenmark
1 Sternanis
2g Fenchelsamen
3g Schwarzer Pfefferkörner
1l Milch
1,5l Schlagobers
1l Wasser
50g Butter
Salz zum Abschmecken

Flusskrebse in stark kochendem Wasser 3-4 min kochen.

Flusskrebse auslösen wie gezeigt (Scheren und Schwänze).

Gemüse in ca. 1 x 1 cm große Würfel schneiden. Flusskrebsskrusten (ohne dem Fleisch) im Topf anrösten.

Sobald eine leichte Bräunung erreicht wird, Aromaten (Fenchelsamen, Sternanis etc. zugeben und kurz mitrösten), dann mit Cognac ablöschen. Mit Wasser aufgießen. Restliches Gemüse zugeben.

Ca. eine Stunde bei niedriger Temperatur köcheln lassen. Dann Milch und Obers begeben und noch einmal köcheln lassen. Abschmecken, sobald die gewünschte Konsistenz erreicht worden ist. Zum Anrichten den Teil der Suppe, der angerichtet werden soll, in einer kleinen Sauteuse erwärmen und mit kalten Butterstücken montieren.