

# Aufgegabelt von Alexander Herrmann Edelkrebs-Weißkraut-Eintopf mit Krebs-Crostini

 [br.de/br-fernsehen/sendungen/aufgegabelt/aufgegabelt-von-alexander-herrmann-edelkrebs-weisskraut-eintopf-mit-krebs-crostini-rezept-100.html](https://www.br.de/br-fernsehen/sendungen/aufgegabelt/aufgegabelt-von-alexander-herrmann-edelkrebs-weisskraut-eintopf-mit-krebs-crostini-rezept-100.html)



- 24 Stk. Flusskrebse, küchenfertig
- 1 kleiner Kopf Weißkraut
- 1 Knolle Fenchel
- 2 Stk. Kartoffeln, mittelgroß
- 2 Stk. Tomaten
- 1/2 Kopf Knollensellerie, ohne Schale
- 1 Stk. Karotte
- 1 Stk. Zwiebel
- 0,35 l Weißwein
- 0,7 l Gemüsebrühe
- 1 MSp Safranfäden
- 1 Stk. Zitrone
- 1 kleines Glas Sahnemeerrettich
- 2-3 EL Meerrettichfäden
- 2 Zweige Dill
- 6 Scheiben Baguette
- 2 EL Butterschmalz
- Pflanzenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung:

---

1. Das Flusskrebsfleisch aus den Schalen brechen. Flusskrebs-Schalen in einem Topf mit wenig Öl rösten, Wurzelgemüse (Zwiebel, Karotte, Sellerie) zugeben, kurz mitrösten, halbierte Tomaten zugeben, mit Weißwein ablöschen, etwas einkochen, anschließend mit Gemüsebrühe auffüllen, 20 Minuten köcheln lassen. Dann den Topf vom Herd nehmen, eine Stunde ziehen lassen und den Sud durch ein feines Sieb passieren.
2. In der Zwischenzeit Weißkraut in „Fleckerl“ schneiden, zusammen mit klein geschnittenem Fenchel und kleinen Kartoffelwürfeln anschwitzen, mit etwas Pernod ablöschen, und mit dem Garnelensud auffüllen. Mit einer Prise Safran und Salz würzen und langsam zu einem Eintopf verkochen lassen.
3. Für den Crostini Baguettescheiben in einer Pfanne mit Butterschmalz rösten und auf Küchentrepp abtropfen lassen. Das Flusskrebsfleisch halbieren, mit Zitrone, Salz und Pfeffer sowie fein geschnittenem Dill marinieren. Sahnemeerrettich auf den Crostini verteilen, das marinierte Krebsfleisch darauf anrichten und Meerrettichfäden darüber streuen. Den Eintopf zusammen mit den Crostini servieren.