Hummersuppe mit Nordseekrabben

Ich hatte eine Dose Hummerbutter gekauft. Von der Firma Langbein Feinkostfabrik, die in Mecklenburg-Vorpommern ansässig ist.

Die Firma ist mir durchaus bekannt und bei Artikeln zu Fisch und Meeresfrüchten durchaus renommiert.

Die Hummerbutter besteht zum größten Teil aus Butterreinfett. Dann Auszüge aus Krustentieren. Und für die Farbe zusätzlich noch Paprikaextrakt. Somit zumindest keine künstlichen Farb-, Konservierungs- oder Verdickungsstoffe.

Mit der Hummerbutter kann man schöne Hummersuppen mit Einlagen wie Hummer, Krebstieren oder Krabben zubereiten.

Oder auch schöne Saucen für Fisch, Hummer und Meeresfrüchte.

Oder auch für Pasta.

Bei diesem Rezept haben ich die Suppe mit Whiskey und Sahne verfeinert.

Und kurz vor dem Servieren noch gepuhlte Nordseekrabben in die Suppe gegeben und darin kurz erwärmt.

Leider sind es keine deutsche Nordseekrabben, am besten wäre vom Standort Büsum in Dithmarschen. Leider sind es niederländische Nordseekrabben. Aber anyway, diese haben auch gut geschmeckt, und die Suppe insgesamt natürlich auch.

Für 2 Personen

- 80 g Hummerbutter (4 gehäufte EL)
- 2 gehäufte EL Mehl
- 600 ml Gemüsefond
- 2 EL Whiskey
- 4 EL Sahne
- 200 g Nordseekrabben

Zubereitungszeit: 5 Min.

Hummerbutter in einem Topf erhitzen.

Mehl dazugeben und eine Mehlschwitze zubereiten.

Mit dem Gemüsefond ablöschen.

Mit Whiskey und Sahne verfeinern.

Suppe abschmecken. Bei Bedarf salzen und pfeffern.

Krabben kurz vor dem Servieren dazugeben und nur erhitzen.

Suppe auf zwei Schalen verteilen.

Mit etwas Sahne garnieren.

Servieren. Guten Appetit!