

Die Kochrezepte der Jazz Giganten, BeO Jazz Sendungen 2019

Rezept Sendung Radio BeO vom 2. September 2019

Ben Webster, Tenorsaxophonist und Pianist, 1909 bis 1973

Ben Webster's Kopenhager Kartoffel-Krevettensuppe



Zutaten für 4 Personen

- 600 gr Kartoffeln mehlig kochend geschält und gewürfelt
- 300 gr Krevetten roh
- 1 mittlere Zwiebel Fein gehackt
- 50 g Butter
- 1dl Weißwein trocken
- 1lt Gemüsebouillon
- 1 Kräuterstrauss aus
 - 1 Zweige Minze
 - 1 Zweig Majoran
 - 1 Zweig Thymian
 - Schnittlauch
- 2dl Sahne
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Muskatnuß
- 1 kleinen frischen Meerrettich (ca. 50 g) geschält und in feine Julienne geschnitten.
- Einige Blätter Kerbel

Zubereitung

- In einer grossen Kasserolle Krevetten in der Butter kurz andünsten, herausnehmen und beiseitestellen. Dann Zwiebeln goldgelb dünsten die Kartoffelstücke dazu geben und die Bouillon und den Wein angießen.
- Aufkochen, den dazu geben und bei mittlerer Hitze 40 Minuten garen. Kräuterstrauss entfernen.
- Suppe pürieren, durch ein Sieb passieren und wieder in die Kasserolle geben. Nochmals kurz aufkochen, die Hitze auf klein zurückstellen und die Sahne angießen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
- $\frac{3}{4}$ vom Meerrettich sowie die Krevetten in die Suppe geben und diese nochmals kurz aufkochen.

Suppe mit den Nordseekrabben in Schüsseln anrichten. Restlichem Meerrettich und Kerbel darüber streuen und servieren.

Bon Appetit!