



Rezeptsammlung

von Bernard Müller, A la carte Gastro, Goldau

Arther Fenchel-Chräbsli-Suppe

Zutaten

40 g	Butter
100 g	weisses Mirepoix (Röstgemüse)
200 g	Fenchel
2.5 dl	Weisswein
1 l	Geflügelfond
5 dl	Rahm
0.5 dl	Noilly Prat
60 g	Butter
12	Flusskrebsschwänze (Chräbsli)
Etwas	Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Mirepoix und Fenchel zerkleinern und in Butter kurz anbraten. Mit Weisswein ablöschen und mit Geflügelfond aufgiessen. Zur Hälfte einkochen und danach Rahm dazugeben. Nochmals etwas einkochen. Passieren und mit Noilly Prat, Salz und Pfeffer abschmecken und mit Butter aufschlagen. Krebschwänze in Salzwasser kochen, schälen und der servierbereiten Suppe begeben.