

Rezept für Leipziger Allerlei (Originalrezept)

Zutaten für 4 Personen

- 16 Flusskrebse (geschält, vorgekocht)
- 200 g Blumenkohl
- 25 g getrocknete Morcheln
- 12 zarte Bundmöhren
- 100 g TK-Zuckerschoten
- 100 g TK-Erbsen
- 4 Stangen grüner Spargel
- 4 Stangen weißer Spargel
- 30 g Butter
- 20 g Krebsbutter
- 30 g Mehl
- 1 TL Zucker
- 1/2 Bund Kerbel
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Muskat



Zubereitung – 30 Minuten

1. Morcheln in ein Schälchen geben, mit heißem Wasser übergießen und ca. 20 Minuten einweichen. Möhren schälen und halbieren. Zuckerschoten und Erbsen aus dem Tiefkühler nehmen und abwägen. Blumenkohl putzen und in feine Röschen teilen. Weißen Spargel schälen, beim grünen Spargel nur das untere Drittel. Beide Sorten unten kürzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Radieschen waschen, putzen und halbieren.
2. Backofen auf 75 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 55 °C) vorheizen. In einem großen Topf reichlich Wasser mit je einem Teelöffel Salz und Zucker zum Kochen bringen. Gib zuerst die Möhren hinein und lasse sie für 5 Minuten alleine köcheln. Dann fügst du den grünen und weißen Spargel hinzu. Nach weiteren 5 Minuten folgt der Blumenkohl sowie die Erbsen und Zuckerschoten. Nun weitere 5 Minuten garen. So bleiben alle Zutaten schön knackig. Gemüse mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf einer großen Platte anrichten. Im Ofen warm halten. Außerdem kannst du 250 ml des Gemüsesuds aus dem Topf abschöpfen und zur Seite stellen. Die Flüssigkeit benutzen wir für die Soße.
3. Flusskrebse aus dem Kühlschrank nehmen und abtupfen. Eingeweichte Morcheln ausdrücken. 20 g Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen und beides darin unter Schwenken erhitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ebenfalls warm halten.
4. Jetzt kommt die Soße dran. In einem kleinen Topf die Krebsbutter und die restliche Butter schmelzen. Das Mehl durch ein Sieb einrieseln lassen, schnell und klümpchenfrei einrühren und leicht bräunen. Unter ständigem Rühren nach und nach den eben aufgefangenen Gemüsesud hinzugeben. Achte beim Anrühren der Soße auf die Konsistenz. Gib nur so lange Flüssigkeit hinzu, bis die Soße schön cremig ist. Du musst nicht unbedingt die vollen 250 ml verwenden. Abschließend mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
5. Kerbel waschen, trocknen und die Blättchen abzupfen. Dann mit dem Gemüse aus dem Ofen sowie Flusskrebse, Morcheln und der Krebsbuttersoße anrichten.