

## Grundrezept für frische Edelkrebse

für 4 Personen (Vorspeise)

1 Zwiebel  
1 Rüebli  
1 Stück Sellerie  
1 Lauchstängel  
1 Lorbeerblatt  
16 lebende Edelkrebse

5 Liter Wasser  
5 dl Weisswein  
2 dl Essig  
4 Stängel Petersilie  
1 EL Salz

**zum Flambieren** (fakultativ):

50 g Butter  
1 Schuss Tequila  
Salz, Pfeffer

Das Gemüse in kleine Würfel schneiden und mit den übrigen Zutaten bis und mit Salz in eine grosse Pfanne geben. Während 30 Minuten leise köcheln lassen, dann die Hitze erhöhen, bis der Sud sprudelnd kocht. Nun die Krebse (immer nur fünf aufs Mal) in den sprudelnden kochenden Sud geben. Hitze reduzieren und die Krebse ca. 8 Minuten leicht köcheln lassen.

Herausnehmen, Hitze erhöhen, bis das Wasser wieder sprudelnd kocht, und die nächsten Portion Krebse zubereiten. Sind alle Krebse gekocht, das Fleisch aus den Schalen lösen. Dabei dem Darm entfernen. Die Zangen mit einem scharfen Messer, besser noch mit einer Schere aufschneiden und das Fleisch herauslösen.

**Ueli Wenigers Tipp:** Butter in einer Bratpfanne heiss werden lassen, das Krebsfleisch dazugeben und mit einem guten Schuss Tequila flambieren. 1 – 2 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Passt perfekt zu einem Gartensalat mit filetierten Orangen, aber auch – siehe Rezept unten- zu Ziegenfrischkäse mit Peperonisauce.



## Ziegenfrischkäse mit Krebsen

für 4 Personen (Vorspeise)

0.5 dl Vollrahm  
1 rote Paprikaschote  
1 dl gutes Olivenöl  
250 g Ziegenkäse  
400 g Krebsfleisch (Rezept siehe oben)

1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten  
Salz und Pfeffer  
Salatblätter  
Frisches Brot

Vollrahm mit Schnittlauch und der Hälfte des Olivenöls mischen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Frischkäse zu einer festen Masse rühren.

Kleine Kugeln oder Nocken daraus formen und in den Kühlschrank stellen.

Paprikaschote halbieren und die Kerne entfernen. Im heissen Backofen so lange grillieren, bis die Haut schwarz geworden ist. Etwas abkühlen lassen, Haut entfernen. Das Fleisch der Paprikaschote mit dem restlichen pürieren. Teller mit Salatblätter garnieren. Etwas Paprikasauce an die Salatblätter geben, diese Käsekugeln zusammen mit dem Krebsfleisch darauf anrichten. Mit frischem Brot servieren.

