



## BISQUE DE TOURTEAUX Schaumsuppe vom Taschenkrebs

### Zutaten:

- 1 Taschenkrebs
- 1/16 l Pastis Pernod
- 1/16 l Cognac
- 1 Stk. Fenchel
- 1 Stange Lauch
- 50 g Stangensellerie
- 50 g Tomatenmark
- 1/2 Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 Zweige Thymian
- 1 l Obers
- 1 l Milch
- 50 g Butter
- 1 l Gemüsefond
- Fleur de Sel und indonesischer Savarak-Pfeffer

**Von außen: raue Gesellen. Von innen: High-Class-Cuisine.** WAS AN AUSTERN, KREBSEN & CO. WIRKLICH DRAN IST – plus: die besten Tipps für die Zubereitung.

# PANZER KNACKEN

**A**uster, lat.: Crassostrea sp., Meeresmuschel warmer und gemäßigter Zonen aller Weltmeere mit zwei ungleich großen, sehr dicken Schalen, außen rau, innen glatt; gilt in Europa als Delikatesse.

Das ist, was mein schlaues Gourmet-Handbuch zur Muschel aller Muscheln sagt (und noch jede Menge mehr, aber so viel wollen Sie gar nicht wissen, glauben Sie mir.) Ich sage: „Austern? Vor denen fürcht' ich mich ein bisschen.“ Und der Küchenchef sagt: „Das ist gut so.“ Na dann. „Willkommen in Frankreich“, sagt er übrigens auch noch und drückt uns zur Begrüßung Champagner-gläser samt prickelndem Inhalt in die Hand. Oh ja, manche Tage sind einfach gut zu einem.

Austern, Muscheln, Krustentiere: Um deren Zubereitung geht es also heute. Wir haben uns dafür einen der besten Lehrmeister Wiens ausgesucht: Denis König, Küchenchef im *Le Salzgries*. Der gebürtige Franzose hat vor rund fünf Monaten ein kleines Kunststück gewagt: ein französisches Lokal in Wien aufzumachen. Und seitdem pilgern sie regelrecht zu ihm, die frankophilen Genießer dieser Stadt.

Edel und ruhig ist es im Bistro, das Licht gedämpft, die Tische sind für den Abend gedeckt: freundliche bunte Wassergläser, altes Silberbesteck, Weingläser mit dem charakteristischen *Le Salzgries*-Logo, einer dezenten kleinen Krone.

Zurück zum Start: Austern, Sie wissen schon. Und wir wollen sie auch nicht bloß knacken und verspeisen, sondern wir machen etwas ganz Besonderes dar- →

Krebs 45 Sekunden in kochendem Wasser abtöten und in Eiswasser abschrecken. Mit einem Beil oder großen Küchenmesser halbieren, Scheren auslösen und die Karkasse grob zerkleinern. Gemüse grob schneiden. Den Krebs 20 Minuten in Butter langsam Farbe annehmen lassen, danach das Gemüse dazugeben und alles durchschwenken. Wenn das Gemüse angebraten ist, Tomatenmark dazugeben und kurz weiterrösten. Mit Pernod und Cognac ablöschen und flambieren (Alkohol ganz verbrennen lassen, sonst flockt die Milch später aus). Mit Gemüsefond, Milch und Obers aufgießen und mind. 2 Stunden bei kleiner Flamme köcheln lassen. Falls zu viel Flüssigkeit verkocht, immer wieder etwas Wasser nachgießen. Rosmarin und Thymian einlegen und 20 Minuten ziehen lassen. Die Krebsuppe durch ein feines Sieb abseihen und mit Fleur de Sel und Savarak-Pfeffer würzen. Vor dem Servieren mit einem Stabmixer aufschäumen.