

Suppe/Sommergericht/Snack

# Kirschsuppe mit Flußkrebssen

*Ein würzig-süßes Gaumenspiel mit einer Abrundung durch den sahnigen Schmelz des Käses*

## **Was wir einkaufen oder bereits zuhause haben:**

- ✓ 1 kg entsteinte und entstierte Kirschen
- ✓ 16 Flußkrebsschwänze tiefgekühlt
- ✓ 8 Scheiben reifer Gouda oder ähnlicher Käse
- ✓ Salz, Pfeffer (vorzugsweise im Mörser fein geschrotet)
- ✓ kalt gepresstes, hochwertiges Olivenöl

## **Tipp 1:**

Wer sich nicht an die Variante mit dem Käse wagt, wickelt die aufgetauten und gut abgetupften Krebschwänze in dünn aufgeschnittenen Frühstücksspeck und brät sie ganz schnell in sehr heißem Fett an bis der Speck leicht aufknuspert!

## **Tipp 2:**

Sauerampfer oder Basilikum kurz vor dem servieren in feine Streifen schneiden und dekorativ über die Suppe streuen.

## **Einfach und rasch zubereitet:**

Für die Suppe, die Kirschen kurz in kochendem Wasser überbrühen, dann zerkleinern und durch ein Sieb passieren. Salzen, pfeffern und gut durchkühlen lassen.

Die Flußkrebsschwänze auftauen lassen, gut abtupfen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Die Käsescheiben in zwei Dreiecke schneiden und damit die Flußkrebsschwänze belegen. Unter starker Oberhitze oder auf der Grillstufe (gut vorgeheizt) rasch auf dem obersten Rost überbacken bis der Käse schön geschmolzen ist. Bis zum servieren, zugedeckt um das Austrocknen zu vermeiden, warm halten.

Pro Teller, vier überbackene Flußkrebsschwänze in einem Suppenteller anrichten und mit etwas Olivenöl beträufeln.

Suppe in einer Terrine separat reichen damit sich jeder individuell bedienen kann.