

Leipziger Allerlei mit Morcheln und Krebschwänzen

- **Portionen:** 6-7
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '6-7', 'yield' : " } });
```

Nicht nur eine simple Beilage, edel und delkat in der Sommersaison

Zutaten

- 150 g weißer Spargel, halbiert, "bissfest" blanchiert
- 150 g grüner Spargel, halbiert, , "bissfest" blanchiert
- 100g junge Erbsenschoten, geputzt, "bissfest" blanchiert
- 2 Stück junge Kohlrabi, touniert, "bissfest" blanchiert
- 1 Bund Mini - Frühlingsmöhren, geputzt, "bissfest" blanchiert
- 1/2 Blumenkohl in Röschen, "bissfest" blanchiert
- 1-2 Schalotten, fein gewürfelt
- 40 - 50 g getrocknete Morcheln, in etwas Wasser eingeweicht
- 250 g ausgebrochene, küchenferige Krebschwänze in Lake
- 25 g Krebsbutter
- 1 Becher Crème fraiche
- Etwas Butter
- Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuss
- 400 - 500 g neue Kartoffeln

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten :

Schritt2

Vorbemerkung:

Schritt3

Beim Leipziger Allerlei ist es wichtig, die verschiedenen Gemüsearten einzeln nach "Garpunkt", mit "Biss" zu blanchieren. Von daher, die Zubereitung in mehreren Schritten.

Schritt4

Die Vorbereitungen:

Schritt5

Den grünen Spargel vorsichtshalber nur im unteren Drittel schälen, denn ist dort oft holzig. Mit dem weißen Spargel herkömmlich „al dente“ kochen, abkühlen.

Schritt6

Die jungen Erbsenschoten, fädeln, vorn und hinten abschneiden, blanchieren, abkühlen.

Schritt7

Den Kohlrabi schälen, halbieren, in Halbmonde tounieren, ebenfalls blanchieren, abkühlen..

Schritt8

Den Blumenkohl in gleichmäßige Röschen schneiden, blanchieren, abkühlen.

Schritt9

Die Morcheln mit gehackten Schalotten glasig schwitzen. Angehen lassen, mit etwas Einweichwasser aufgießen, 4 - 5 min. weich köcheln lassen.

Schritt10

Gleichmäßige, neue Kartoffeln "Drillinge" mit etwas Kümmel in Salzwasser herkömmlich kochen, pellen, in Kräuterbutter schwenken.

Schritt11

Der Soßenansatz für das Leipziger Allerlei:

Schritt12

Ca. 30 g Butter auslassen und mit 1 El Mehl, eine helle Mehlschwitze ansetzen.

Schritt13

Mit etwas "Gemüse - Blanchierfond" und Crème fraiche aufgießen, salzen, pfeffern und mit Muskatnuss würzen; ca.10 auskochen lassen, nachschmecken.

Schritt14

Die Krebschwänze nur ganz kurz in etwas Butter erwärmen, anschwenken.

Schritt15

Sonstige Gemüse in der Gemüsebrühe erwärmen.

Schritt16

Anrichtevorschlag:

Schritt17

Zunächst den weißen und grünen Spargel in die Tellermitte drapieren . Alle anderen Gemüse, im farblichen Wechsel, drum herum garnieren.

Schritt18

Das Edelste, die Morcheln und die Krebschwänze, oben auf placieren .

Schritt19

Etwas von der Gemüsesoße locker drum herum geben.

Schritt20

Die erhitzte, ausgelassene Krebsbutter darüber träufeln, 3 - 4 geschwenkte Petersilienkartöffelchen o. P. anlegen.

Rezeptart: Warme Fischgerichte **Tags:** edel, fleischlos, gesund, köstlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/leipziger-allerlei-mit-morcheln-und-krebschwaenzen/>