Rezept

Fischsauce mit Hummer & Krabben

Ein Rezept von Fischsauce mit Hummer & Krabben, am 20.05.2025

Zutaten

1 Würfel	Hummersuppe (40 g)
2 EL	trockener Wermut (z. B. Noilly Prat, oder trockener Sherry)
	Cayennepfeffer
100 g	Krabbenfleisch
ca. 65 ml	Brühe
2 EL	Sahne
	weißer Pfeffer aus der Mühle
1 Spritzer	Zitronensaft
	Dillspitzen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 75 kcal

Zubereitung

1. Die Hummersuppe nach Packungsangabe mit der Brühe zubereiten. Wermut und Sahne einrühren und nochmals vorsichtig erhitzen. Mit Pfeffer, Cayennepfeffer und Zitronensaft kräftig abschmecken.

---

2. Das Krabbenfleisch unter die Sauce heben und 2 Min. darin ziehen lassen. Die Sauce mit Dillspitzen bestreuen und sofort zu gebratenem Rotbarsch oder anderem Fisch servieren.