

Rezept

# Flusskrebse mit Erbsentascherl

Ein Rezept von Flusskrebse mit Erbsentascherl, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> Mehl	<b>4-5</b> Eigelb
<b>2 EL</b> Olivenöl	Salz
<b>350 g</b> frische Erbsen, ausgelöst	<b>2-3</b> Schalotten
<b>50 g</b> Butter	geriebene Muskatnuss
Zucker	<b>4</b> Minzeblätter
<b>1</b> Ei	<b>100 g</b> Zuckerschoten
<b>16-24</b> Flusskrebse	<b>400 ml</b> Krebsfond
<b>100 g</b> kalte Butter	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Mehl mit Eigelben, Öl und etwas Salz zu einem glatten, geschmeidigen Nudelteig kneten. In Folie wickeln und für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
2. In der Zwischenzeit 250 g Erbsen in sprudelnd kochendem Salzwasser blanchieren, anschließend in Eiswasser abschrecken. Schalotten schälen, fein würfeln und in zerlassener Butter anbraten, bis die Butter eine nussbraune Farbe hat. Vom Herd nehmen. Gekochte Erbsen in ein Tuch geben und darin auspressen, damit die Masse später nicht zu feucht wird. Die ausgedrückten Erbsen zusammen mit den Schalotten und der gebräunten Butter im Mixer fein pürieren. Mit Salz, geriebener Muskatnuss und Zucker abschmecken. Das Erbsenpüree durch ein feines Sieb streichen. Die Minzeblätter fein hacken und untermischen.
3. Nudelteig dünn ausrollen. Das Ei verquirlen. Mit einem runden Ausstecher Kreise mit einem Durchmesser von 6-8 cm ausstechen. Je 1 TL Erbsenpüree daraufsetzen, den Rand mit etwas verquirltem Ei bepinseln und zu einem Halbkreis zusammenklappen. (Werden die Tascherl nicht jetzt sofort zubereitet, kann man sie auf einem Blech liegend einfrieren.)
4. Restliche Erbsen und Zuckerschoten 4-5 Minuten in sprudelnd kochendem Salzwasser bissfest garen. Mit kaltem Wasser abschrecken.
5. Flusskrebse in kochendes Wasser geben. Ca. 3 Minuten darin garen und in Eiswasser abschrecken. Schwänze ausbrechen und den Darm entfernen. Den Krebsfond auf die Hälfte einkochen lassen und die Hälfte der kalten Butter mit einem Mixstab untermischen. Krebse hineingeben und nochmals erwärmen.
6. Die restliche Butter zerlassen. Für die Erbsentascherl reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Tascherl darin ca. 4 Minuten garen. In einem Sieb abtropfen lassen und zusammen mit Erbsen und Zuckerschoten in der zerlassenen Butter schwenken. Die Mischung in tiefe Teller verteilen, Flusskrebse darauf anrichten und mit Sauce beträufelt servieren.