

## **Leipziger Allerlei**

*Zubereitungszeit: ca. 2,5 Stunden*  
*4–6 Portionen*

### **Zutaten**

120 g weiche Süßrahmbutter  
4 Eier, getrennt  
1 TL Speisestärke  
1 TL Weizengrieß  
120 g Mutschelmehl, ersatzweise Semmelbrösel  
Salz und gemahlene Muskatnuss

500 g frische Erbsen  
250 g Spargelköpfe  
400 g Blumenkohlröschen  
250 g feine Möhrchen  
150 g frische Morcheln  
2 EL Butter  
1 EL Krebsbutter  
30 g Mehl  
750 ml konzentrierte Hühnerbrühe  
200 g Sahne  
50 ml Weißwein  
2 cl Cognac  
1 Prise Zucker  
Salz und Pfeffer  
250 g gekochtes Flußkrebisfleisch  
Butterklößchen  
Kerbel und Flusskrebse zum Garnieren

Für die Butterklößchen die Butter mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Nacheinander die Eigelbe unterschlagen, dabei jeweils 30 Sekunden rühren. Die Speisestärke mit dem Weizengrieß und den Semmelbröseln vermischen, mit Salz und Muskatnuss würzen und unter die Butter-Ei-Masse rühren. Das Eiweiß steif schlagen und unterheben. Die Klößchenmasse zugedeckt 1 Stunde kalt stellen.

In der Zwischenzeit das Gemüse putzen, die Erbsen pelen. Erbsen, Spargel, Blumenkohl und Möhrchen nacheinander in Salzwasser knapp bissfest garen. Gut abtropfen lassen. Die Morcheln gründlich waschen, große Morcheln halbieren.

Mit zwei Kaffelöffeln aus dem Teig kleine Nocken abstechen, Portionsweise in siedendem Salzwasser je nach Größe 5–8 Minuten gar ziehen lassen. Dann mit dem Schaumlöffel herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

1 EL Butter mit der Krebsbutter und dem Mehl glattrühren. Die Hühnerbrühe mit der Sahne aufkochen. Mehlbutter darin auflösen und unter Rühren 2 Minuten kochen. Mit Weißwein, Cognac, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Gemüse, Morcheln und Krebsfleisch hinzufügen und in der Sauce wieder erhitzen. Nicht mehr kochen! Die Butterklößchen in etwas Butter schwenken. Einige Klößchen unter das Leipziger Allerlei heben, den Rest getrennt dazu servieren. Mit Kerbel und ganzen Flusskrebsen garnieren.