

Seafood Gumbo

MEERESTIER-GUMBO

Für 8 bis 10 Personen

125 g Butter
1-kg-Dose Okra, dünn geschnitten,
oder 500 g frische Okra, dünn
geschnitten
½ Tasse feingehackte Zwiebeln
½ Tasse feingehackte grüne
Paprikaschoten
½ TL feingehackter Knoblauch
2 EL Mehl
1 l Hühnerbouillon, frisch,
aus Würfeln oder aus der Dose
2 Tassen grobgehackte frische reife
Tomaten oder eine entsprechende
Menge abgetropfte Dosentomaten
Kräuterbukett aus 6 Stengeln
Petersilie und einem großen

Lorbeerblatt, zusammengebunden
½ TL Thymian
2 TL Salz
Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
500 g rohe Hummerkrabben oder
Langustenschwänze oder Fleisch
von Taschenkrebsen, geschält
und die Darmader entfernt
250 g Königskrabbenfleisch, frisch
oder aus der Dose
16 Austern, aus der Schale
genommen
2 TL Zitronensaft
2 TL Worcester-Sauce
¼ TL Tabasco-Sauce
2½ Tassen heißer, gedämpfter Reis
(nach Belieben)

In einer 25 bis 30 cm großen Bratpfanne 60 g Butter bei mittlerer Hitze zergehen lassen. Das Okragemüse hineintun und unter dauerndem Rühren so lange schmoren, bis es keine weißen Fäden mehr zieht. Die restliche Butter bei mäßiger Hitze in einem schweren 2- bis 3-Liter-Topf zergehen lassen. Wenn sich der Schaum gelegt hat, Zwiebeln, Paprikaschoten und Knoblauch hinzufügen und ohne zu bräunen etwa 5 Minuten schmoren. Die 2 EL Mehl hineinrühren und, wenn es von dem Gemüse aufgesogen ist, 2 bis 3 Minuten unter dauerndem Rühren weiterschmoren. Die Hühnerbouillon hineingießen und mit einem Schneebesen das Mehl glattschlagen. Dann Okra, Tomaten, Kräuterbukett, Thymian, Salz und eine Prise frisch gemahlener schwarzer Pfeffer hinzufügen. Zum Kochen bringen. Die Hitze so weit als möglich reduzieren und teilweise bedeckt ½ Stunde leise weiterkochen lassen. Dann die Hummerkrabben hineintun, 5 Minuten schwach kochen lassen und das Krebsfleisch und die Austern hinzufügen. Noch 2 bis 3 Minuten auf kleiner Flamme lassen, bis sich die Ränder der Austern kräuseln und das Krebsfleisch durcherhitzt ist. Mit Zitronensaft, Worcester-Sauce und ¼ TL Tabasco-Sauce (oder etwas mehr, falls erwünscht) abschmecken.

Zum Anrichten ist es üblich, die Gumbo über kleine heiße Reisberge in tiefen Suppentellern zu geben. Man kann auch auf den Reis verzichten.