

Ingwer-Schwarzwurzel-Süppchen mit Jakobsmuschel

Für zwei Personen

Für das Süppchen:

500 g Schwarzwurzeln	50 g Fenchel	2 Schalotten
3-5 cm Ingwer frisch, 10 g	1 kleine rote Chilischote	1 Zitrone
1 Limette	4 EL Butter	100 ml trockener Weißwein
400 ml Geflügelfond	50 ml Kokosmilch	1 Stange Zitronengras
1 Kaffir-Limettenblatt	$\frac{1}{2}$ TL Kurkuma	Muskatnuss
Chilipulver	Salz	Pfeffer

Für die Jakobsmuscheln:

2-4 Jakobsmuscheln	Öl	Fleur de Sel Flocken
roter Kampot-Pfeffer		

Für die Chips:

100 g Schwarzwurzeln	Öl	Salz
----------------------	----	------

Für die Garnitur:

Fenchelgrün

Für das Süppchen:

Die Schwarzwurzeln unter fließendem Wasser gründlich waschen, schälen und in Zitronenwasser aufbewahren, damit sie sich nicht braun verfärbt. Für die Suppeneinlage eine Stange Schwarzwurzel in 3 Millimeter dicke Scheiben schneiden und in etwas Butter andünsten, mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen, beiseitestellen. Die restlichen Stangen in kleine Stücke schneiden, Fenchel in Stücke schneiden, Ingwer schälen und ebenfalls in Stücke schneiden. Alles mit den gewürfelten Schalotten in etwas Butter leicht andünsten, Chili nach Geschmack dazugeben mit Weißwein und Fond ablöschen. Kaffir-Limettenblatt hineingeben, Zitronengras etwas anbrechen und in Stücke schneiden und in den Fond geben. Kurkuma hinzugeben. Würzen nach Geschmack. 20 Minuten köcheln. Kaffir-Limettenblatt herausnehmen. Suppe mit Stabmixer pürieren, die Kokosmilch hinzugeben, kurz aufkochen, durch ein Haarsieb passieren und mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Jakobsmuscheln:

Jakobsmuscheln abtupfen und in der Pfanne mit etwas Öl von beiden Seiten etwa 2 Minuten goldbraun anbraten. Mit Fleur de Sel und etwas gestoßenem Pfeffer in der Suppe anrichten.

Für die Chips:

Schwarzwurzel schälen, säubern und in feine Scheiben schneiden. Im heißen Öl frittieren, herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Mit Salz bestreuen.

Für die Garnitur:

Fenchelgrün feinschneiden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Pia Sauber am 15. März 2022