

Clam Chowder mit Cheddar-Schnittlauch-Scones

Für zwei Personen

Für das Chowder:

500 g Venusmuscheln	40 g Räucherspeck	250 g Kartoffeln
1 Stange Sellerie	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 $\frac{1}{2}$ EL Butter	350 ml Sahne	500 ml Fischfond
50 ml Weißwein	Grüne Chilisauce	40 g Mehl
1 Lorbeerblatt	Salz	Pfeffer

Für die Scones:

1 Ei	35 g kalte Butter	60 ml Buttermilch
50 g Cheddar	125 g Mehl, 405	$\frac{1}{2}$ EL Backpulver
$\frac{1}{2}$ TL Natron	1 Bund Schnittlauch	Salz

Für das Chowder:

Den Backofen mit einem flachen Backblech auf 225 Grad vorheizen.

Muscheln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten und geöffnete Muscheln aussortieren. Muscheln mit einem Schuss Weißwein und mit Wasser bedecken. 3-5 Minuten mit geschlossenem Deckel kräftig sprudelnd kochen lassen, bis die Muscheln sich öffnen. Die Muscheln mit dem Schaumlöffel herausheben und noch geschlossene Exemplare aussortieren. Anschließend die Muscheln aus den Schalen lösen und im Sud aufbewahren.

Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden und in einem Topf mit Salzwasser garen. Speck fein schneiden und in einem Topf auslassen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Sellerie putzen und fein schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Sellerie mit Butter zum Speck geben und kurz anbraten. Dann mit dem Mehl bestäuben und 1 Minute anbraten. Mit einem Schuss vom Muschelsud sowie dem Fischfond ablöschen. Nach dem ersten Aufkochen die Hitze verringern und mit der Sahne aufgießen. Mit Salz, Pfeffer und Chilisauce abschmecken, das Lorbeerblatt hinzugeben und köcheln lassen. Ca 2 Minuten vor dem Servieren das Muschelfleisch hinzugeben und ziehen lassen.

Für die Scones:

Cheddar reiben. Schnittlauch hacken.

Mehl, Backpulver und Natron vermengen. Die kalte Butter in Stückchen in den Teig kneten. Buttermilch, Cheddar und Schnittlauch in den Teig geben und kurz kneten. Den klebrigen Teigklumpen zwischen zwei Blättern Backpapier rund ausrollen und ungefähr 5 Minuten in den Kühlschrank legen, damit die Butter wieder etwas fest wird. Dann den Teig nach Belieben einschneiden und mit dem verquirlten Ei bestreichen.

Im heißen Ofen 15 Minuten backen.

Julia Lichtner am 04. November 2025