

Petersilienwurzel mit Jakobsmuscheln

Für zwei Personen

3 Jakobsmuscheln	350 g Petersilienwurzeln	3 Schalotten
1 Zitrone	1 Bund glatte Petersilie	3 EL Butter
30 g brauner Zucker	1 cl Wermut, trocken	600 ml Gemüsefond
150 ml Sahne	200 ml Sonnenblumenöl	Butterschmalz
Salz, Pfeffer, schwarz		

Einen Topf mit ein wenig Öl und eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen. Einen weiteren Topf mit dem restlichen Öl zum Kochen bringen. Die Petersilienwurzeln schälen und klein schneiden. Eine Wurzel in Streifen schneiden und beiseite legen. Die Schalotten abziehen und fein hacken. Die klein gehackten Wurzeln mit den Schalotten in den Topf geben und anschwitzen. Anschließend den braunen Zucker zugeben. Sobald der Zucker karamellisiert, das Ganze mit dem Gemüsefond und dem Wermut ablöschen und gar kochen lassen. Die Petersilie waschen, trocken schleudern und fein hacken. Sobald das Gemüse gar ist, die Petersilie hinzu geben und die Suppe mit Salz und Pfeffer würzen. Die Jakobsmuscheln in die Pfanne mit dem Butterschmalz geben und kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Währenddessen die Zitrone halbieren und auspressen. Die Suppe mit einem Pürierstab pürieren und mit der Butter, dem Zitronensaft und der Sahne abschmecken. Abschließend die übrigen Wurzelstreifen zum Frittieren ins heiße Fett geben. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Suppe in einem tiefen Teller anrichten und mit den frittierten Petersilienwurzelstreifen garnieren. Darauf die gebratenen Jakobsmuscheln geben und alles zusammen servieren.

Anja Herberg am 22. Mai 2012