

Riesling-Suppe mit Jakobsmuschel und Butter-Croûtons

Für zwei Personen

Für die Suppe:

8 mehligk. Kartoffeln	$\frac{1}{4}$ Kopf Sellerie	1 Karotte
$\frac{1}{4}$ Bund Frühlingszwiebel	3 Knoblauchzehen	1 weiße Zwiebeln
150 ml Sahne	200 ml Riesling	400 ml Gemüsefond
Salz	Pfeffer	

Für die Jakobsmuscheln:

4 Jakobsmuscheln	Butter	Salz, Pfeffer
------------------	--------	---------------

Für die Croûtons:

Weißbrot	100 g Butter	Salz, Pfeffer
----------	--------------	---------------

Für die Garnitur:

1 Beet Kresse

Für die Suppe:

Kartoffeln, Sellerie und Karotte schälen und putzen. Frühlingszwiebeln ebenfalls putzen und klein schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Butter in einem großen Topf erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen. Kartoffeln, Sellerie und Karotte dazu geben und alles zusammen andünsten. Anschließend mit Riesling ablöschen und mit 300 ml Gemüsefond auffüllen.

Suppe aufkochen lassen und dann 20 Minuten bei geringer Hitze weiterköcheln lassen.

Wenn die Kartoffeln weich sind, die Suppe pürieren und je nach Konsistenz noch bisschen Fond hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Suppe durch ein Sieb passieren und kurz vor dem Servieren etwas Sahne hinzugeben und mit dem Pürierstab schaumig aufmontieren.

Für die Jakobsmuscheln:

Butter in einer Pfanne erhitzen. Jakobsmuscheln mit Salz und Pfeffer würzen und auf beiden Seiten ca. 1 min. scharf anbraten.

Für die Croûtons:

Weißbrot in Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen.

Weißbrotwürfel darin goldbraun backen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

Etwas Kresse zupfen.

Die Suppe in tiefen Tellern anrichten, die Jakobsmuscheln Croûtons und Kresse dazu anrichten und servieren.

Carmen Flammang am 07. April 2020