

Knoblauchsuppe mit Jakobsmuscheln im Schinken-Mantel

Für zwei Personen

Für die Suppe:

1 mehligk. Kartoffel	1 Zwiebel	10 Knoblauchzehen
1 Zitrone, Abrieb	200 ml Sahne	60 g Butter
1 L Rinderfond	1 TL mittelscharfer Senf	60 g Weizenmehl
Salz	Pfeffer	

Für das Pesto:

100 g Rucola	2 Knoblauchzehen	1 Zitrone, Abrieb, Saft
100 g Parmesan	100 g Pinienkerne	150 g mildes Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Pfannenbrot:

180 ml Milch	50 g kalte Butter	300 g Weizenmehl
1 TL Backpulver	1 ½ TL Salz	1 EL Olivenöl

Für die Jakobsmuscheln:

4 Jakobsmuscheln	2 Tranchen Rohschinken	Butter
4 kleine Zweige Rosmarin	Olivenöl	Pfeffer

Für die Suppe:

Die Kartoffel, Zwiebel und Knoblauch schälen bzw. abziehen und klein schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln darin andünsten.

Mehl zu Zwiebeln geben und mit Fond ablöschen. Kartoffeln, Knoblauch und Senf hinzugeben und Suppe ca. 10 Minuten köcheln lassen. Sahne hinzugeben. Nochmals kurz aufkochen. Dann in einen Standmixer geben und durchmischen. Zurück in den Topf geben und mit Salz, Zitronenabrieb und Pfeffer abschmecken.

Für das Pesto:

Pinienkerne in der Pfanne anrösten. Rucola waschen und trocken tupfen.

Knoblauch abziehen, Zitronenschale abreiben, anschließend auspressen.

75 g Pinienkerne im Mixer zu Mus verarbeiten, Knoblauch und Rucola dazu geben und kurz mixen. Zitronenabrieb und Saft einer halben Zitrone, Parmesan und das Olivenöl hinzugeben. Im Mixer zu einer weichen Creme verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Restliche Pinienkerne dazu geben. In kleinem Schälchen anrichten.

Für das Pfannenbrot:

Mehl, Milch, kalte Butter, Olivenöl, Backpulver und Salz in eine Rührmaschine geben und kneten lassen. Am Ende mit den Händen auf einer mehlierten Fläche fertig kneten. Teig teilen, ausrollen und in einer Pfanne trocken anbraten. Brot in Streifen schneiden.

Für die Jakobsmuscheln:

Muscheln trocken tupfen, halbieren und mit Pfeffer würzen. Rohschinken über Kreuz vierteln. Vom Rosmarinzweig 2/3 der Nadeln abstreifen.

Muscheln mit Rohschinken umwickeln. Je zwei Muschelhälften auf einen Rosmarinzweig stecken. In wenig Öl beidseitig ca. 2 Minuten anbraten.

Carmen Soudani am 09. Juli 2024