

Kartoffel-Wasabi-Suppe mit Jakobsmuscheln

Für zwei Personen

Für die Suppe:

250 g mehligk. Kartoffeln	100 g Sellerie	1 Zwiebel
$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	10 g Butter	2 EL Wasabipaste
50 ml trockener Weißwein	200 ml Gemüsefond	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Jakobsmuscheln:

2 Jakobsmuscheln	25 g Butter	1 EL Sojasauce
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Knusperstange:

1 Ei	120 g Butter	50 g Sauerrahm
5 Zweige glatte Petersilie	200 g Weizenmehl	Salz, Pfeffer

Für das Petersilien-Öl:

$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	200 ml Pflanzenöl	Salz
--------------------------------------	-------------------	------

Für die Garnitur:

rote Rettichkresse

Für die Suppe: Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln und Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden.

In einem großen Topf Butter erhitzen, die klein geschnittene Zwiebel hinzugeben und glasig dünsten. Kartoffeln und Sellerie hinzufügen und mit dem Weißwein ablöschen. Gemüsefond und 100 ml Wasser hinzufügen, mit Salz würzen und für ca. 15 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln und der Sellerie weich sind. Mit einem Stabmixer alles fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zitronensaft abschmecken und die Wasabipaste hinzufügen. Durch ein feines Sieb passieren.

Für die Jakobsmuscheln: Öl in einer Pfanne erhitzen. Jakobsmuscheln abtupfen und ringsherum mit Öl einstreichen. Anschließend Jakobsmuscheln je Seite 2 Minuten braten. Butter hinzugeben, schwenken und mit Sojasauce ablöschen.

Das Ganze kurz aufkochen lassen, Jakobsmuscheln nochmals wenden und aus der Pfanne nehmen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Knusperstange: Petersilie fein schneiden. Mehl, Butter, Ei, Sauerrahm, Salz und die Petersilie zügig zu einem Teig verkneten und in eine Kugel formen. Für ca. 15-20 Minuten kaltstellen.

Teigkugel auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, danach in schmale Streifen schneiden und die einzelnen Streifen in sich verdrehen.

Auf einem Blech verteilen und für ca. 12 Minuten fertig backen.

Für das Petersilien-Öl: Petersilie grob hacken und zusammen mit dem Rapsöl auf mittlerer Stufe fein mixen. Passiertuch in ein Sieb legen und dieses über eine Schüssel hängen. Petersilien-Öl hineingießen und ca. 30 Minuten abtropfen lassen.

Mit etwas Salz würzen.

Für die Garnitur: Kresse für die Garnitur verwenden. Suppe in eine Schale geben und mit Jakobsmuschel, Knusperstange, Petersilien-Öl und Kresse garnieren.

Maik Sandvoß am 24. September 2024