

Sellerie-Schaumsuppe, Vanille-Jakobsmuschel, Croûtons

Für zwei Personen

Für die Suppe:

200 g Sellerieknolle	1 schwarzer Wintertrüffel	1 Schalotte
1 Zitrone, Saft	250 ml Sahne	125 ml Weißwein
500 ml Gemüsefond	Trüffelöl	Meersalz
Kubeben-Pfeffer		

Für die Jakobsmuschel:

2 Jakobsmuscheln	1 Zitrone, Abrieb	1 Vanilleschote
100 g Butter	1 Prise Meersalz	

Für die Croûtons:

2 Scheiben Tramezzini	Olivenöl
-----------------------	----------

Für die Suppe:

Den Sellerie abwaschen, schälen und würfeln. Schalotte abziehen und grob würfeln. Sellerieschale in ein Kochnetz geben. Selleriewürfel mit Schalottenwürfeln in Trüffelöl anschwitzen. Dann mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsefond aufgießen. Kochnetz mit Schalen an die Suppe hängen und alles für 25 Minuten kochen.

Selleriesuppe pürieren und eventuell mit Wasser strecken. Im Anschluss durch ein Sieb passieren. Dann die Sahne angießen und die Suppe mit etwas Zitronensaft, Meersalz und Pfeffer abschmecken.

Trüffel hobeln und vor dem Servieren auf die Suppe geben.

Für die Jakobsmuschel:

Ein Sous-vide-Becken auf 55 Grad vorwärmen.

Jakobsmuscheln putzen. Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Vanillemark, Meersalz und Zitronenabrieb mit Butter rühren. Jakobsmuscheln mit der Vanille-Butter in einen Vakuumbbeutel geben, Vakuumbbeutel verschließen und für 22 Minuten in das 55 Grad warme Sous-vide-Becken geben. Dann Muschel aus dem Beutel holen und mit einem Flambierer abflämmen. Zum Servieren auf einen Bambusspieß stecken. Muschel mit Zitronenabrieb garnieren.

Für die Croûtons:

Tramezzini in kleine Würfel schneiden und in Olivenöl goldbraun braten.

Ralf Baltruszat am 04. Februar 2025