

Steckrüben-Suppe mit gegrillter Jakobsmuschel

Für 2 Personen

1 Jakobsmuschel	1 vorw. feste Kartoffel	400 g Steckrüben
1 Stange Lauch	2 Schalotten	150 g Knollensellerie
1 Limette	50 g durchw. Speck	1 l Geflügelfond
100 ml Weißwein	250 ml Sahne	50 g Butter
1 Muskatnuss	Meersalz	Salz
schwarzer Pfeffer		

Die Steckrüben, die Kartoffel und den Sellerie schälen und klein schneiden. Den Lauch und die Schalotten abziehen und ebenfalls klein schneiden. Den Speck würfeln und in einer Pfanne mit Butter anschwitzen. Das Gemüse und die Schalotten dazugeben. Anschließend das Gemüse mit dem Weißwein ablöschen und mit dem Geflügelfond auffüllen. Sobald das Gemüse gar ist, die Suppe mit der Sahne aufgießen. Die Suppe einmal kurz aufkochen lassen, anschließend pürieren und durch ein Sieb passieren. Die Jakobsmuschel waschen, trocken tupfen und mit Meersalz und Pfeffer würzen. Die Jakobsmuschel anbraten und mit etwas Limettensaft beträufeln. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen. Die Suppe in einem Teller anrichten, die Jakobsmuscheln in die Suppe geben und servieren.

Nelson Müller am 18. November 2011