

Paprika-Schaum-Suppe mit Jakobsmuscheln

Für 2 Personen

100 g Jakobsmuscheln	1 Blätterteig	1 gelbe Paprika
2 Schalotten	25 g Parmesan	25 g Bergkäse
2 Eier	125 ml Schlagsahne	300 ml Rinderfond
50 ml trockener Weißwein	2 EL Butterschmalz	1 EL Butter
2 EL Butterwürfel	1 Bund Basilikum	1 Msp. Safran-Fäden
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Schalotten abziehen und in Würfel schneiden. Die Paprika halbieren, von den Scheidewänden befreien und ebenfalls klein würfeln. Die Butter in einem Topf erhitzen und darin die Schalotten- und Paprikawürfel andünsten. Anschließend mit dem Wein und dem Fond aufgießen und etwa 20 Minuten köcheln lassen. Den Käse fein reiben. Die Eier trennen und das Eigelb und 20 Milliliter Sahne aufschlagen. Den Blätterteig zunächst von der einen Seite mit der Eisahne einstreichen, mit Käse bestreuen; dann wenden und die andere Seite ebenfalls einstreichen und bestreuen. Nun den Blätterteig in Streifen schneiden, diese spiralförmig eindrehen und auf Backpapier aufreihen und im Backofen goldbraun backen. Die Jakobsmuscheln waschen und trocken tupfen. Die Nussbutter oder das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und darin die Muscheln sehr kurz anbraten. Die Basilikumblätter abzupfen und in feine Streifen schneiden. Die Suppe pürieren, durch ein Sieb passieren, die übrige Sahne und die Safran-Fäden zugeben und die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abschließend noch einmal unter den Siedepunkt erhitzen, vom Herd nehmen und mit der eiskalten Butter aufmontieren. Die Suppe mit den Jakobsmuscheln auf Tellern anrichten und mit dem Basilikum garnieren.

Friedrich Pieper am 13. Juli 2010