

Karotten-Ingwer Suppe mit Jakobsmuscheln

Für 2 Personen

5 Jakobsmuscheln	300 g Karotten	2 Zwiebeln
100 g Ingwer	50 g Gari-Ingwer	2 EL flüssiger Honig
2 Stangen Zitronengras	100 ml weißer Portwein	500 ml Gemüsefond
350 ml Sahne	2 TL Zucker	Mehl
Butter	Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Die Karotten schälen und klein schneiden. Die Zwiebeln abziehen und fein hacken. Den Ingwer schälen und fein reiben. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Karotten, die Zwiebeln und den Ingwer darin anschwitzen. Einen Teelöffel Salz zu geben und mit Zucker abschmecken. Das Ganze mit dem Portwein ablöschen und das Gemüsefond dazugeben. Während die Suppe köchelt, werden die Jakobsmuscheln vorsichtig mit einem Messer geöffnet. Das weiße Fleisch vorsichtig herauslösen. Die fadenartigen Bärte können entfernt werden. Die Jakobsmuscheln in Mehl wenden und auf die Zitronengräser spießen. 300 Milliliter Sahne und den Honig zu der Suppe geben und aufkochen lassen. Den Gari-Ingwer zugeben und die Suppe pürieren. Anschließend durch ein Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Spieße von beiden Seiten anbraten. Die restliche Sahne steif schlagen. Die Suppe auf Tellern anrichten. Die Jakobsmuschel-Spieße in die Suppe geben. Jeweils mit einem Klecks Sahne garnieren und servieren.

Svenja Sick am 27. Juli 2010