

Möhren-Suppe mit Jakobsmuscheln und Blätterteig-Gebäck

Für zwei Personen

2 Jakobsmuscheln	1 Platte Blätterteig, Tk	500 g Bundmöhren
1 reife Tomate	50 g Ingwer	1 Schalotte
2 EL Butterschmalz	150 ml Sahne	100 ml Weißwein
500 ml Geflügelfond	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Eine Pfanne mit einem Esslöffel Butterschmalz erhitzen. Die Möhren schälen und in Würfel schneiden. Den Ingwer schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Schalotte abziehen, fein hacken und in die heiße Pfanne geben. Die Möhren ebenfalls in die Pfanne geben und kurz andünsten. Die Tomate waschen, trocken tupfen und im Ganzen in die Pfanne geben. Zum Schluss den Ingwer zu den Möhren geben und kurz mit andünsten. Die Möhrenmischung mit dem Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Den Geflügelfond zugeben und so lange köcheln lassen, bis die Möhren weich sind. Anschließend alles pürieren und durch ein Sieb streichen. 140 Milliliter Sahne in die Suppe einrühren und mit Salz abschmecken. Den Blätterteig auftauen lassen. Zwei Streifen abschneiden und beide Streifen in sich drehen. Die restliche Sahne mit einem Schuss Wasser verrühren, beide Streifen damit einstreichen und mit Salz bestreuen. Die Blätterteigstangen auf ein Backblech legen und so lange in den vorgeheizten Backofen geben, bis sie goldbraun werden. Eine weitere Pfanne mit dem restlichen Butterschmalz erhitzen. Die Jakobsmuscheln in die Pfanne geben und von beiden Seiten anbraten. Je eine Jakobsmuschel in einen tiefen Teller geben, die Suppe darauf verteilen, je eine Blätterteigstange in die Suppe legen und servieren.

Karin Andersen am 18. September 12