

## Maronen-Suppe mit Jakobsmuscheln

### Für zwei Personen

2 Jakobsmuscheln	2 Scheiben Lardo di Colonnata	100 g vorgekochte Maronen
$\frac{1}{2}$ Möhre	1 Stange Staudensellerie	8 Radicchioblätter
1 Schalotte	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	150 g Sahne
25 g Butter	500 ml Geflügelfond	50 ml Aceto Balsamicoessig
75 ml trockener Weißwein	25 ml weißer Portwein	1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Salbei	1 Bund Petersilie
2 EL Olivenöl	Meersalz, Salz, Pfeffer	

Die Maronen grobhacken. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Die Möhre und den Sellerie waschen, putzen, schälen und anschließend in Würfel schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen. Die Schalotten, den Knoblauch, die Möhren und den Sellerie mit den Maronen und den Kräuterzweigen dazugeben und andünsten. Das Ganze mit Meersalz würzen, mit dem Weißwein und dem Portwein ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. Den Fond und 100 Gramm Sahne angießen und nochmals auf ein Drittel einkochen lassen. Die Kräuterzweige anschließend herausnehmen und die Suppe feinpürieren. Erneut mit Meersalz und Pfeffer abschmecken und ein wenig Fond hinzufügen. Die Suppe bis zum Servieren warmhalten. Den Thymian, den Rosmarin und die Petersilie abzupfen und feinhacken. Den Radicchio waschen, trockenschleudern und in feine Streifen schneiden. Den Salat anschließend andünsten und mit Salz, Pfeffer, den Kräutern und einem Schuss Essig abschmecken. Hiernach die Jakobsmuscheln waschen, trocken tupfen und auf beiden Seiten goldbraun anbraten. Die Muscheln anschließend mit Salz abschmecken und mit jeweils einer Scheibe Lardo umwickeln. Die restliche Sahne steif schlagen. Die Radicchiostreifen auf vorgewärmten Tellern verteilen und die Jakobsmuscheln daraufsetzen. Die Maronensuppe mit der Sahne aufmixen und anschließend um die Jakobsmuscheln gießen. Die Maronensuppe mit den Jakobsmuscheln anrichten, mit einigen Tropfen Essig garnieren und auf Tellern servieren.

Andrea Neuner am 29. Oktober 2013