

# Curry-Möhren-Suppe mit Jakobsmuscheln

## Für zwei Personen

2 Jakobsmuscheln	500 g Möhren	2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	50 g Ingwer	1 EL Tomatenmark
2 EL Zucker	2 EL indisches Currypulver	2 EL Rapsöl
500 ml Hühnerfond	500 ml Kokosmilch	250 ml Weißwein
Cayennepfeffer	Salz, Pfeffer	Schnittlauch

Die Möhren waschen, schälen und in fingerbreite Scheiben schneiden. Den Ingwer schälen und grob würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen und ebenfalls grob würfeln. Alles in einem Esslöffel Rapsöl anbraten. Tomatenmark und Zucker hinzufügen und kurz anrösten lassen. Das Gemüse mit Weißwein ablöschen, mit Hühnerfond aufgießen und etwa 15 Minuten köcheln lassen, bis die Möhren weich sind. Die Jakobsmuscheln in einer Pfanne mit einem Esslöffel Rapsöl etwa zwei Minuten von jeder Seite scharf anbraten. Nun die Kokosmilch, das Currypulver und eine Messerspitze Cayennepfeffer zur Suppe geben und diese mit dem Pürierstab mixen. Zuletzt die Suppe und die Jakobsmuscheln mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe mit den Muscheln auf tiefen Tellern anrichten und mit Schnittlauch garniert servieren.

Sarah Bokop am 31. Oktober 2014