

Venusmuschel-Suppe mit Oyster Crackern

Für zwei Personen

Für die Suppe:

750 g große Venusmuscheln	50 g geräucherter Speck am Stück	300 g vorw. festk. Kartoffeln
1 Staudensellerie	1 Maiskolben	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	1 Zitrone	250 ml Gemüfefond
250 ml Weißwein	2 TL Mehl	130 ml Sahne
25 g Butter	2 Lorbeerblätter	3 Zweige Thymian
1 TL grobes Meersalz	Pfeffer	

Für die Cracker:

150 g Vollkornmehl	50 g Sahne	40 ml warmes Wasser
2 Msp. Backpulver	50 g Olivenöl	1 Prise Zitronensalz
1 TL feines Salz		

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Suppe den Gemüfefond mit der Hälfte des Weißweins in einem großen Topf aufkochen, Muscheln dazugeben und darin zugedeckt etwa 6 Minuten köcheln. Speck in Scheiben, dann in 1 cm breite Streifen schneiden. Staudensellerie putzen, Fäden abziehen, waschen und in etwa 2 cm große Stücke schneiden. Kartoffeln waschen, schälen, in etwa 1,5 cm große Würfelchen schneiden.

Muscheln durch ein feines Sieb abgießen, den Sud auffangen und geschlossene Muscheln aussortieren. Muschelfleisch aus den Schalen lösen.

Schalotten abziehen und fein hacken. In einem Topf mit den Speckstreifen goldbraun ausbraten. Maiskörner mit einem Messer vom Kolben schneiden.

Gebratenen Speck mit einer Schaumkelle aus dem Topf nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Schalotten im heißen Speckfett glasig dünsten, Selleriestücke dazugeben und bei kleiner Hitze etwa 4 Minuten mitdünsten.

Schalotten und Sellerie mit dem Mehl bestäuben und ca. 2 Minuten anschwitzen. Mit dem übrigen Wein ablöschen, dann Muschelsud und Sahne angießen und unterrühren. Lorbeerblätter, Thymian und Kartoffeln hinzufügen. Abgedeckt ca. 10 Minuten garen.

Für die Cracker Mehl, Sahne, Wasser, Backpulver, Olivenöl und Salz mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Diesen mit einem Nudelholz dünn ausrollen; mit kleinen Ausstechern ausstechen und im Ofen backen. Nach 10 Minuten Backzeit mit Olivenöl bepinseln und goldgelb fertig backen. Vor dem Servieren mit etwas Zitronensalz würzen.

Mais und Muschelfleisch untermischen und zugedeckt etwa weitere 8 Minuten köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen. Die Butter unter den Chowder rühren, salzen und pfeffern.

Die Clam Chowder auf tiefen Tellern anrichten, dazu die Cracker reichen und servieren.

Gerlinde Kreuzeder am 06. Juli 2016