

Petersilienwurzelsuppe mit gebratenen Jakobsmuscheln

Für zwei Personen

Für die Suppe:

1 große Petersilienwurzel	4 Jakobsmuscheln	150 g Spinatblätter
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	2 EL Butter
300 ml Sahne	1 TL Reissessig	400 ml Geflügelfond
1 EL Mehl	1 Muskatnuss	1 EL Olivenöl
1 Prise schwarzes Salz	Salz	weißer Pfeffer

Für die Suppe:

Die Zwiebeln und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Die Zwiebel in einer Pfanne mit Butter andünsten, mit Mehl bestäuben und mit Fond und Essig ablöschen. Petersilienwurzel klein würfeln, mit dem Knoblauch in die Pfanne geben und dünsten. 200 ml Sahne dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, aufmixen und etwas einköcheln lassen.

Die Spinatblätter putzen und in 100 ml Sahne kurz blanchieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, aufmixen und leicht einköcheln lassen, sodass beim mixen ein leicht sämiger Schaum entsteht.

Die Jakobsmuscheln in einer Pfanne mit Öl beidseitig kurz anbraten, Fett auf Küchenkrepp abtropfen.

Vor dem Anrichten die Petersilienwurzelsuppe und den Spinatschaum nochmal aufmixen. Den Spinatschaum dekorativ in die Suppe geben.

Die Muschel in die Mitte legen. Suppe mit einer Prise schwarzem Salz würzen.

Die Petersilienwurzelsuppe mit gebratener Jakobsmuschel und Spinatschaum auf den Tellern anrichten und servieren.

Philipp Hartmeyer am 14. März 2017