

Rot-gelbe Paprika-Suppe mit Jakobsmuscheln

Für zwei Personen

Für die Suppe:

2 rote Paprika	2 gelbe Paprika	50 g Sellerie
1 Zehe Knoblauch	3 Zwiebeln	100 ml trockener Weißwein
500 ml Gemüsebrühe	200 ml Sahne	1 EL Mehl
2 EL Stärke	3 EL Olivenöl	2 EL Aivar
1 TL Currypulver	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Einlage:

4 Jakobsmuscheln	2 Scheiben Parmaschinken	1 Msp. Piment-d'Espelet
30 g Butter	Sonnenblumenöl	Salz

Für die Garnitur: 1 Kasten Kresse

Für die Suppe:

Den Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Paprika waschen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien und fein würfeln. Sellerie schälen und fein würfeln. Öl in zwei Töpfen erhitzen. Zwiebeln und Sellerie halbieren und in beiden Töpfen anbraten. In einen Topf rote Paprika und in den zweiten Topf gelbe Paprika dazugeben. Beide Gemüseansätze mit Mehl bestäuben und mit Gemüsefond und Wein ablöschen. Knoblauch abziehen, halbieren und zum Suppenansatz hinzugeben. Die gelbe Paprikasuppe mit Curry, die rote Paprikasuppe mit Aivar würzen. Beide Suppen für ca. 20 Minuten kochen lassen. Sahne dazugeben, fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Beide Suppen getrennt in ein hohes Gefäß geben und aufpürieren. Bei Bedarf mit Stärke andicken und in einem Topf langsam aufkochen.

Für die Einlage:

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und Jakobsmuscheln darin glasig anbraten. Mit Piment d'Espelet und Salz würzen. Butter dazugeben und die Pfanne vom Herd ziehen.

Speckscheiben zwischen 2 Backbleche legen, in den vorgeheizten Ofen geben und goldbraun und kross ausbacken.

Für die Garnitur:

Die Kresse abrausen, trockenwedeln und herunter schneiden.

Die Jakobsmuscheln in tiefe Teller geben, rote und gelbe Paprikasuppe getrennt voneinander auf die Teller füllen, mit Milchschaum, Speck und Kresse garnieren und servieren.

Gottfried Mühling am 20. Juni 2017