

Parmesan-Suppe mit Jakobsmuscheln, Knoblauch-Schwarzbrot

Für zwei Personen

Für die Suppe:

1 Zwiebel	750 ml Gemüsefond	350 g Parmesan
200 ml trockener Weißwein	300 g Sahne	300 ml Milch
1 Muskatnuss	1 Prise Zimtpulver	Zucker, Salz, Pfeffer

Für die Jakobsmuscheln:

4 ausgelöste Jakobsmuscheln	1 Knoblauchzehe	2 Zweige Thymian
Olivenöl	Salz	

Für das Schwarzbrot:

400 g Schwarzbrot am Stück	1 Knoblauchzehe	1 Zweig Thymian
1 Zweig Basilikum	50 g Butter	

Für die Suppe:

Zwiebel abziehen, klein schneiden und in einem Topf mit Olivenöl glasig andünsten. Mit Weißwein ablöschen und mit Sahne, Milch und Fond angießen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Zimt und Muskat würzen. Den Parmesan untermixen etwa 10 Minuten *peux à peux* köcheln lassen.

Für die Jakobsmuscheln:

Knoblauch abziehen, andrücken und in eine heiße Pfanne mit Öl geben.

Thymian abbrausen, trocken wedeln und dazugeben. Jakobsmuscheln ca. 1 Minuten von jeder Seite goldgelb anbraten, bis sie in der Mitte noch glasig sind. Vom Herd nehmen und auf einen Spieß stecken. Mit Salz bestreuen.

Für das Schwarzbrot:

Zwei Scheiben vom Brot abschneiden und in einer Pfanne mit Butter anbraten. Knoblauch abziehen, andrücken und dazugeben. Thymian und Basilikum abbrausen, trocken wedeln und mitbraten.

Die Parmesan-Suppe mit gebratenen Jakobsmuscheln und Knoblauch-Schwarzbrot in tiefe Teller füllen und servieren.

Daniel Rose am 25. Juli 2017