

# Soupe au pistou mit Jakobsmuschel-Spieß

**Für zwei Personen**

**Für die Suppe:**

70g grüne Bohnen	1 festk. Kartoffel	1 Fleischtomate
1 Karotte	1 Zucchini	1 Zwiebel
2 Zehen Knoblauch	4 Zweige Petersilie	1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Majoran	1 l Gemüsefond
20 g Tomatenmark	250 g passierte Tomaten	1 Prise Zucker
Salz		

**Für das Pistou:**

1 Bund Basilikum	40 g Parmesan	40 g mittelalter Gruyère
100 ml fruchtiges Olivenöl		

**Für den Jakobsmuschelspieß:**

6 Jakobsmuscheln	1 Zitrone	Pflanzenöl
------------------	-----------	------------

**Für die Vinaigrette:**

1 Limette	1 Zehe Knoblauch	1 Bund Petersilie
1 rote Chili	200 ml Olivenöl	

Für die Suppe die Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Zusammen mit dem Tomatenmark im Topf anschwitzen und leicht zuckern und salzen. Mit dem Gemüsefond und den passierten Tomaten aufgießen. Die Kartoffel schälen und die Bohnen putzen. Beides klein schneiden. Die Tomate enthäuten und ebenfalls klein schneiden. Die Karotte schälen und in Rauten schneiden und die Zucchini waschen und in Stifte schneiden. Zunächst die Bohnen und die Kartoffeln mit in den Topf geben und köcheln lassen. Aus den Kräutern einen Kräuterstrauß binden und mit in den Topf geben. Nach etwa zehn Minuten die Fleischtomate und die Karotte dazugeben. Erst zum Schluss die Zucchini mit in den Topf geben. Am Ende den Kräuterstrauß wieder heraus nehmen. Für die Pistou den Parmesan und den Gruyère reiben und mit dem Basilikum und Olivenöl pürieren. Für die Vinaigrette die Knoblauchzehe abziehen und in feine Würfel schneiden. Die Petersilie fein hacken und die Chili halbieren, entkernen und ebenfalls kleinschneiden. Die Limette waschen und die Schale abreiben. Anschließend halbieren und den Saft auspressen. Alle Zutaten mit dem Olivenöl verquirlen und in ein Gefäß zum Anrichten geben. Eine Pfanne mit dem Pflanzenöl erhitzen und die Jakobsmuscheln von allen Seiten kurz anbraten. Die Zitrone halbieren, auspressen und ein wenig von dem Saft über die Jakobsmuscheln geben. Anschließend auf den Spieß ziehen. Die Soupe au pistou mit Jakobsmuschelspieß auf Tellern anrichten und servieren.

Stefanie Rößler am 16. Dezember 2014