

Schaumsüppchen von der gelben Tomate mit Jakobsmuscheln

Für zwei Personen

Für die Suppe:

250 g gelbe Dosen-Tomaten	1 $\frac{1}{2}$ Schalotten	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
150 g Sahne	170 ml Geflügelfond	1 TL trockener Wermut
1 TL Zucker	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Jakobsmuscheln:

4 Jakobsmuscheln	$\frac{1}{2}$ TL edelsüßes Paprikapulver	Olivenöl, Pfeffer
------------------	--	-------------------

Für die Suppe:

Die Sahne mit einem Handrührgerät steif schlagen. Den Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, die Nadeln abzupfen und hacken. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Schalotten, Knoblauch und Rosmarin in einer Pfanne mit wenig Olivenöl glasig anbraten. Den Zucker darüber geben und karamellisieren lassen. Mit Wermut ablöschen, etwa auf die Hälfte reduzieren und Fond angießen.

Die Tomaten mit dem Saft dazugeben und aufkochen lassen. Mit einem Stabmixer aufmixen und durch ein feines Sieb passieren.

Die Hälfte der Sahne unterheben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zucker abschmecken. Die Suppe erneut mit dem Stabmixer aufmixen und die übrige Sahne mit einem Schneebesen unterrühren.

Für die Jakobsmuscheln:

Die Jakobsmuscheln waschen, trocken tupfen und auf einer Seite rautenförmig einschneiden. Mit Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Die Jakobsmuscheln auf der eingeschnittenen Seite in einer Pfanne mit Olivenöl kräftig anbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen, die Muscheln wenden und von der anderen Seite ziehen lassen. Das Schaumsüppchen von der gelben Tomate mit gebratenen Jakobsmuscheln auf Tellern anrichten und servieren.

Fernanda Brandao am 07. November 2017