

# Fenchel-Suppe, Jakobsmuschel, Fenchel, Parmesan-Chip

**Für zwei Personen**

**Für den Parmesan-Chip:**

50 g Parmesan

**Für die Fenchelsuppe:**

2 Fenchelknollen	1 Schalotte	200 ml Sahne
Butter	100 ml trock. Weißwein	200 ml Gemüsefond
1 Lorbeerblatt	Zucker	Kartoffelstärke
Öl	Salz	weißer Pfeffer

**Für die Jakobsmuscheln:**

2 Jakobsmuscheln	1 Zweig Thymian	Öl
Salz	Pfeffer	

**Für die Croûtons:**

1 Sch. altback. Weißbrot	1 Sch. altback. Schwarzbrot	1 Msp. Fenchelsaat
Butter	Salz	

**Für die Garnitur:**

1 Beet Brunnenkresse

**Für den Parmesan-Chip:**

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Parmesan hobeln. Mit einem Teelöffel zu kleinen Haufen auf ein Backpapier setzen und im Ofen ca. 6 Minuten backen lassen.

Herausnehmen und abkühlen lassen.

**Für die Fenchelsuppe:**

Einen Fenchel halbieren, Strunk keilförmig entfernen und Fenchel klein schneiden. Fenchelgrün aufbewahren. Schalotte abziehen und würfeln.

Schalotte in Butter andünsten und Fenchel dazu geben. Mit Salz und Zucker würzen, mit Weißwein ablöschen, etwas reduzieren lassen und mit Gemüsefond und Sahne aufgießen. Lorbeerblatt hinzugeben und 15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

Lorbeerblatt entfernen und Suppe fein pürieren. Durch ein Sieb streichen und warmhalten. Falls die Suppe zu dünn ist, Kartoffelstärke in etwas Wasser kalt anrühren und dazu geben. Dann nochmals aufkochen.

Den anderen Fenchel für die Einlage ebenfalls putzen und in einer Pfanne mit Öl, Salz und Pfeffer ca. 10 Minuten anrösten, bis er eine bräunliche Farbe bekommt.

**Für die Jakobsmuscheln:**

Jakobsmuscheln von beiden Seiten in einer heißen Pfanne mit Öl und Thymian ca. 1-2 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Croûtons:**

Weißbrot und Schwarzbrot würfeln und in einer Pfanne in Butter kross anbraten, mit Salz und Fenchelsaat würzen.

**Für die Garnitur:**

Kresse abschneiden.

Jakobsmuschel mit gebratenem Fenchel, Croûtons und Parmesan-Chip in der Mitte der tiefen Teller anrichten, mit Fenchelgrün und Brunnenkresse dekorieren und mit der Suppe aufgießen.

Lisa Schopf am 26. März 2024