

Erbsen-Suppe mit frisch geräucherten Jakobsmuscheln

Für 2 Personen

2 Schalotten	1 EL Butter	150 g frische Erbsen
1 TL Mehl	350 ml Gemüsebrühe	100 ml Sahne
Salz, Pfeffer	4 Jakobsmuscheln	5 EL Räuchermehl
1 Bund Petersilie		

Die Schalotten schälen und fein würfeln. In einem Topf die Butter erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen. Die Erbsen zugeben und etwas mitschwitzen. Mit Mehl bestäuben, mit der Gemüsebrühe ablöschen und einige Minuten kochen lassen. Mit dem Stabmixer fein mixen und die Sahne zugeben. Abschmecken mit Salz und Pfeffer. Die Jakobsmuscheln von dem harten Seitenteil befreien. Da es sein kann, dass sich das Räuchermehl in den Topf einbrennt, verwendet man dafür am besten einen alten Topf. Vorsicht! Die Rauchentwicklung kann Feuermelder an der Decke auslösen. In einem Topf mit Deckel in die Mitte eine alte Tasse stellen und das Räuchermehl um die Tasse streuen. Die Jakobsmuscheln salzen und auf einen kleinen Teller legen. Den Teller auf die Tasse stellen. Den Herd auf höchster Stufe einschalten bis sich in dem Topf Rauch bildet. Nun den Deckel auf den Topf geben, die Hitze reduzieren und ca. 2 Minuten räuchern. Den Deckel öffnen und die Jakobsmuscheln wenden. Nochmals 2 Minuten räuchern. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken. Die Suppe aufschäumen und auf die in Scheiben geschnittenen Jakobsmuscheln in einem Suppenteller anrichten. Mit gehackter Petersilie bestreuen. Weißbrot dazu reichen.

Otto Koch Freitag, 19. Juni 2009