

Rote Paprika-Suppe mit Jakobsmuscheln

Für 4 Personen

8 rote Paprikaschoten	1 Schalotte	40 g Stangensellerie
4 EL Olivenöl	1 Prise Zucker	1/8 l Weißwein (Riesling)
600 ml Geflügelfond	1 Knoblauchzehe	1 Zweig Rosmarin
Salz	weißer Pfeffer	1 Spritzer Zitronensaft
Ingwer	60 ml Sahne	1 EL Crème-fraîche
2 EL Olivenöl	kleine Jakobsmuscheln	1 Zweig Zitronenthymian
Kerbel		

Die Hälfte der Paprikaschoten halbieren und von Kernen und Scheidewänden befreien, kurz durchwaschen und in kleine Streifen schneiden. Schalotte schälen und fein hacken, den Stangensellerie klein schneiden. Schalotte und Stangensellerie in einem Topf mit 2 EL Olivenöl mit einer Prise Zucker glasig anschwitzen, die Paprikastreifen begeben und kurz andünsten. Mit dem Weißwein ablöschen, Fond zugeben und 5 Minuten köcheln lassen. Knoblauch andrücken und mit Rosmarin dazu geben und 20 Minuten weiter köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Ingwer abschmecken und mit Sahne und Crème-fraîche nochmals 3 Minuten kochen lassen. Rosmarin und den Knoblauch entfernen und mit 1 EL Olivenöl im Mixer pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Eventuell noch etwas nachwürzen. 4 schöne Paprikaschoten mit Stiel am unteren Ende ca. 2 cm gerade abschneiden. Kerne und Scheidewände sauber und sorgfältig entfernen. In leicht gesalzenem Wasser ca. 2 Minuten blanchieren, herausnehmen und auf einem Tuch gut abtropfen lassen. Die Jakobsmuscheln mit Salz und Pfeffer würzen und nur kurz in eine Pfanne mit 1 EL Olivenöl beidseitig mit einem Zweig Zitronenthymian braten. Den warmen Paprika mit heißer Suppe füllen und einen vorgewärmten tiefen Suppenteller vorsichtig und gewendet auf den Paprika halten und etwas andrücken. Beide nun zügig zurückdrehen. Die kurz gebratenen Jakobsmuscheln rundherum legen, mit einem Kerbelzweig garnieren und rasch servieren. Den Paprika am Stiel vor dem Gast vorsichtig und behutsam etwas schräg abheben.

Karlheinz Hauser Montag, 31. August 2009