

Curry-Schaumsuppe mit gebackenen Jakobsmuscheln

Für vier Portionen

1 Orange, unbehandelt	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
2 EL Honig	1 EL Currypulver	600 ml Gemüsefond
250 ml Sahne	20 g Ingwer	1 Bund Petersilie, glatt
2 Scheiben Toastbrot	1 Ei (Klasse M)	8 Jakobsmuscheln
Salz, Pfeffer	Mehl, Pflanzenöl	

Für die Curryschaumsuppe die Orange waschen, die Schale fein abreiben, die Orange anschließend halbieren und den Saft auspressen. Die Schalotten sowie den Knoblauch schälen und klein würfeln. Nun den Ingwer schälen und fein reiben. Die Schalotten, den Knoblauch, den Ingwer, den Honig, das Currypulver und die Orangenschale in einem Topf ein bis zwei Minuten anschwitzen. Anschließend den Orangensaft und den Gemüsefond hinzufügen und die Suppe zehn Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen, 200 Milliliter Sahne zugeben und weitere fünf Minuten köcheln lassen. Die Suppe mit einem Stabmixer schaumig mixen. Nach Belieben durch ein Sieb passieren und in den Topf zurück geben. Für die gebackenen Jakobsmuscheln die Petersilie waschen, trocken schleudern und die Blätter von den Stielen zupfen. Das Toastbrot in Würfel schneiden und zusammen mit der Petersilie in einer Küchenmaschine fein mahlen. Anschließend in eine flache Schale geben. Das Ei ebenfalls in eine flache Schale aufschlagen und verquirlen. Die Jakobsmuscheln anschließend von Schale und Bart befreien, mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden, durch das verquirlte Ei ziehen und zuletzt in den Toast-Bröseln panieren. Das Öl in einem Topf erhitzen. Die Jakobsmuscheln darin schwimmend eine Minute ausbacken, herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen. Die übrigen 50 Milliliter Sahne halbsteif schlagen. Die Suppe erwärmen, die Sahne zugeben und mit dem Pürierstab schaumig aufmixen. Die Suppe in tiefen Tellern oder kleinen Tassen anrichten. Die Jakobsmuscheln auf kleine Spieße stecken, dazulegen und alles servieren.

Johann Lafer am 14. Juli 2012