



WALTHER-REZEPT

Zitronengrassuppe mit Jakobsmuscheln

Meine Einkaufsliste:

Für 4 Personen

Zutaten:

- 250g Noilly Prat
- 90g Portwein, weiss
- 60g Zitronengras, gerüstet
- 20g Butter (1)
- 12g Curry, Madras
- 8g Currypaste, grün
- 800g Geflügelfond, hell
- 500g Vollrahm (1)
- 80g Äpfel, geschält (ohne Kerngehäuse)
- 120g Ananas, frisch, geschält
- 20g Petersilie
- 200g Butter (2)
- 160g Vollrahm (2)
- 10g Kerbel, frisch

Einlage:

- 200g Jakobsmuscheln, ausgelöst
- Salz, Pfeffer weiss
- 10g Weissmehl
- 20g Butter

Vorbereitungen:

1. Noilly Prat und weissen Portwein aufkochen und auf die Hälfte reduzieren (einkochen)
2. Zitronengras in feine Streifen schneiden
3. Petersilie waschen und zupfen
4. Äpfel, Ananas und Petersilie fein hacken
5. Vollrahm (2) steif schlagen und kühl stellen
6. Kerbel waschen, zupfen und trockentupfen





Zubereitung:

1. Zitronengras in Butter (1) andünsten
2. Currypulver und grüne Currypaste begeben und mitdünsten
3. Mit der Reduktion von Noilly Prat und Portwein ablöschen
4. Mit Geflügelfond und Vollrahm (1) auffüllen und leicht köcheln lassen
5. Unter öfterem Abschäumen 20 Minuten auf kleiner Flamme kochen
6. Ananas, Äpfel und Petersilie begeben und weitere 15 Minuten kochen
7. Suppe durch ein Drahtsieb passieren (sieben)
8. Kalte Butterflocken (2) unter kräftigem Rühren mit dem Schneebesen in die Suppe einrühren
9. Abschmecken (mit Salz und Pfeffer)
10. Jakobsmuscheln in Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und mehlen
11. In heisser Bratbutter glasig sautieren und auf Küchenpapier entfetten

Aus den Küchenlexikon: Ablöschen

Als Ablöschen oder Deglacieren bezeichnet man einen Vorgang beim Kochen, bei dem Flüssigkeiten wie Wasser, Brühe oder Wein zum Bratensatz hinzugegeben werden, nachdem Fleisch oder Gemüse angebraten oder geschmort wurde. Dabei wird der Bratensatz durch Aufkochen und Rühren gelöst. Die entstandene aromatische Flüssigkeit kann als Grundlage für Saucen verwendet werden.

Aus den Küchenlexikon: Passieren

Passieren (von französisch *passer* ‚vorübergehen‘) bezeichnet küchensprachlich einen Arbeitsvorgang, bei dem Flüssigkeiten und verschiedene Massen frei von festen Bestandteilen gehalten werden sollen. Dabei ist das Durchsiehen von Flüssigkeiten (Saucen, Suppen, etc.) und das Durchstreichen von Mus, Früchten und Fleischzubereitungen zu unterscheiden.

Anrichten:

1. Die Hälfte des geschlagenen Vollrahms (2) in die Suppe geben
2. Sautierte Jakobsmuscheln in der Tellermitte anrichten
3. Die Suppe vorsichtig darübergossen und eine Haube geschlagenen Vollrahm daraufsetzen
4. Mit Kerbelblätter garnieren und sofort servieren

Bun appetit!

