

Festliches Mandel-Kartoffel-Süppchen mit Jakobsmuscheln und kandiertem Ingwer

<i>Kategorie</i>	<i>Suppen</i>
<i>Geographisch</i>	<i>exotisch</i>
<i>Rezept für</i>	<i>4 Personen</i>
<i>Schwierigkeit</i>	<i>Hilfskoch</i>
<i>Zubereitung</i>	<i>30 Minuten</i>

Dieses cremige Süppchen mit seinem leicht nussigen Aroma und dem zarten Jakobsmuschelfleisch könnte einen äusserst reizenden Auftakt zum feierlichen Candle-Light-Dinner bilden.....



Mise en place

*30 g Ingwer
1 TL Butter
30 g Puderzucker*

*1 Eschalotte, geschält und fein gewürfelt
2 EL Mandelöl
1 EL Olivenöl
1 dl Weisswein
8 dl Gemüsebouillon*

20 g Mandelblättchen

*500 g Kartoffeln, geschält und gewürfelt
150 g Mandelblättchen
1 dl Vollrahm
1 TL Milerb-Knoblauch*

*8 Jakobsmuscheln
1 EL Butter
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Puderzucker*

Zubereitung

Den Ingwer schälen, in feine Streifen schneiden und kurz in kochendem Wasser blanchieren, abtropfen lassen. Die Butter in einer beschichteten Pfanne erwärmen, Ingwer zugeben und mit dem Zucker bestreuen. Bitte achten Sie unbedingt darauf, dass die Hitze nicht zu gross wird, der Zucker soll nur leicht goldbraun werden. Zum Schluss den Ingwer samt Butter in einem Sieb abtropfen lassen und beiseite stellen.

Die Eschalottenwürfelchen in der Ölmischung glasig dünsten. Mit dem Weisswein und der Gemüsebouillon ablöschen.

Die Mandelblättchen ohne Fett bei milder Hitze goldbraun rösten, beiseitestellen.

Die Kartoffelwürfel, Mandelblättchen und Rahm zugeben und alles 20 Minuten kochen lassen. Zum Schluss mit Milerb-Knoblauch abschmecken.

Die Jakobsmuscheln unter fliessendem Wasser abspülen, trockentupfen. Die Butter schmelzen lassen, Jakobsmuscheln pro Seite etwa 1 Minute garen, dabei mit Salz und Pfeffer sowie einer Prise Puderzucker würzen, damit der Zucker caramellisiert.

Nun die Mandel-Kartoffelsuppe mit dem Pürierstab pürieren, in vorgeheizte Suppentassen geben, je zwei Jakobsmuscheln dazulegen und alles mit dem kandierte Ingwer garnieren, mit den Mandelblättchen bestreuen.