

Champagner Schaumsüppchen mit gebratenen Jacobsmuscheln

- **Portionen:** 4-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-6', 'yield' : " } });
```

Ein sicherlich nicht alltägliches Süppchen für eine besondere Speisenfolge!

Zutaten

- 1/2 l Fischfond
- (Selbstgekochten Fischfond kann man auch durch ein gutes Fertigprodukt ersetzen)
- 1/4 l klare Hühnerbrühe
- 1/4 l Champagner oder Sekt
- 1 - 2 Jacobsmuscheln pro Person, je nach Größe
- 2 - 3 Schalotten, gehackt
- 1 - 2 Stangen Frühlingslauch
- Sahne, Creme fraiche, Butter,
- Zitronensaft ev. Zitronengras
- 1 Esslöffel Mehl
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Die gehackten Schalotten und den in feine Ringe geschnittenen Frühlingslauch in Butter anschwitzen und leicht mit wenig Mehl stäuben. Mit Hühnerbrühe und einem guten Fischfond auffüllen,

Schritt3

10-15 min. köcheln lassen.

Schritt4

Sahne und Creme fraiche dazu geben, mit Salz, Cayenne und Zitronensaft abschmecken.

Schritt5

Die Jacobsmuscheln vom Rogen befreien, gut mit etwas Pfeffer und Zitrone marinieren.

Schritt6

Kurz, bei mäßiger Hitze von beiden Seiten jeweils 1 min. braten, einmal wenden und die Pfanne zurück ziehen.

Schritt7

In der noch heißen Pfanne etwas weiter garen, rosa lassen.

Schritt8

Die Suppe passieren, den Champagner dazu geben und nachschmecken.

Schritt9

Die kalte Butter unterrühren / untermixen und mit geschlagener Sahne auflockern, nicht mehr kochen lassen.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

In dekorativem Suppenteller oder Tasse servieren.

Schritt12

Die gebratenen Jacobsmuscheln ev. waagrecht halbieren, sichtbar in der Suppe placieren. Für die Optik einige kl. rote Tomatenwürfelchen verteilen, mit Sahnehaube und einem Melisse-Blättchen garnieren.

Schritt13

Vor dem Servieren noch etwas Champagner darüber geben.

Rezeptart: Gebundene Suppen **Tags:** champagner, einfach, leicht, nicht alltäglich, stimmig, weihnachtlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/champagner-schaumsueppchen-mit-gebratenen-jacobsmuscheln/>