



Crème Vichyssoise mit gebratenen Jacobsmuscheln

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Edle, kalte Kartoffel-Lauchsuppe, ausgefallen für den warmen Sommerabend

Zutaten

- 10-12 Stück frische, geputzte, küchenfertige Jacobsmuscheln
- 400 g geschälte Kartoffeln in groben Stücken
- 300 g junger Porrée in groben Ringen
- 0,7 ml heller Geflügelfond selber gekocht, oder aus dem Supermarkt
- 150 ml Creme fraiche
- 100 ml Sahne
- 30 g Butter
- ½ Zitrone
- Etwas frischen Schnittlauch, 1 Thymianzweig, 1/2 fein geschnittene Knoblauchzehe

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Die grob gewürfelten Kartoffeln in der Hühnerbrühe ansetzen, zunächst 15 min. garen, dann folgt für weitere 5 min. der Frühlingslauch.

Schritt3

Danach alles mit dem Küchenmixer pürieren und durch ein Küchensieb streichen.

Schritt4

Noch einmal mit der Sahne und Crème fraiche aufkochen, mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss nachschmecken.

Schritt5

In den Kühlschrank geben und gut durch kühlen lassen.

Schritt6

Die Jakobsmuscheln:

Schritt7

Die küchenfertig, geputzten Muscheln ohne Rogen, salzen, pfeffern und mit etwas Zitronensaft würzen, marinieren.

Schritt8

In Butter mit dem Thymianzweig und dem gedrückten Knoblauch, bei mittlerer Hitze, ca. 1 min. von jeder Seite braten, leicht Farbe nehmen lassen.

Schritt9

Die Pfanne zurück ziehen 1 - 2 min. „ausruhen“ lassen.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Die Vichyssoise in gekühlte Teller geben und etwas Crème Fraiche darüber geben, mit einem Holzspieß verziehen..

Schritt12

Die waagrecht halbierten Jakobsmuscheln verteilen und mit etwas frischem Schnittlauchröllchen vollenden.

Rezeptart: Kalte Suppen **Tags:** crème, jakobsmuscheln, Kartoffelsuppe, lauch, Suppe, Vichyssoise

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/creme-vichyssoise-mit-gebratenen-jacobsmuscheln/>