



# 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/>