



Prosecco Süppchen mit gebratenen Jacobs Muscheln

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Elegant, leicht, edel, dabei schnell gemacht, passt in viele Speisefolgen

Zutaten

- 4 - 8 Stück Jacobs Muscheln ohne Rogen, küchenfertig
- Für die Suppe:
- 800 ml Hühner - oder Rinderbrühe (Supermarkt oder selber gekocht, ersatzweise Gemüsebrühe)
- 100 ml Prosecco
- 150 ml geschlagene Sahne
- 1 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt, besser sind Schalotten
- 20 g Butter
- 1 gehäufte Tl Mehl
- 1 El Zitronensaft
- 1 Frühlingszwiebel, in kleinen, gleich mäßigen Würfeln
- 1 Stange Staudensellerie, in kleinen, gleich mäßigen Würfeln
- 100 g Kohlrabi in kleinen, gleich mäßigen Würfeln
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 4 Zweige Kerbel, gezupft für die Garnitur
- 4 - 8 Stück Jacobs Muscheln ohne Rogen, küchenfertig

Zubereitungsart

Schritt1

De Ansatz:

Schritt2

Die Schalotten / Zwiebeln in Butter bei mittlerer Hitze glasig andünsten, das Mehl dazu geben, leise 1 min. weiter schwitzen.

Schritt3

Mit der Brühe aufgießen, glatt rühren und ca. 15 min. leise köcheln lassen. Das fein gewürfelte Gemüse dazu geben 2 - 3 min. "bissfest" garen.

Schritt4

Die geschlagene Sahne verrühren, 4 El bis zum Servieren zurück lassen.

Schritt5

Die Jacobs Muscheln:

Schritt6

Zeitgleich unter fließendem Wasser abspülen und mit Küchenkrepp trocken tupfen; mit etwas Zitronensaft marinieren, salzen, pfeffern, leicht mit Mehl bestäuben.

Schritt7

Schritt8

Bei mittlerer Hitze in einer Stielpfanne ca. 1 min. von jeder Seite anbraten, appetitlich Farbe nehmen lassen.

Schritt9

Die Pfanne zurück ziehen und mit der Resthitze rosa, saftig durchziehen lassen.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Kurz vor dem Servieren den Prosecco zur Suppe geben, in vorgewärmten tiefen Tellern anrichten.

Schritt12

Die Jacobs Muscheln waagrecht halbieren und dekorativ oben auf verteilen.

Schritt13

Einen Klecks der geschlagenen Sahne darüber geben, mit Kerbelblättchen garnieren.

Rezeptart: Gebundene Suppen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/prosecco-sueppchen-mit-gebratenen-jacobs-muscheln/>