

Safran - Curry Schaumsuppe mit Jacobs Muscheln

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Probieren sie gerne ein neues Rezept aus? Versuchen sie doch einmal dieses.

Zutaten

- 200 g Schalotten oder Zwiebeln, gewürfelt
- 1/2 Knoblauchzehe, fein geschnitten
- 1 Prise Safranfäden
- 4 El helles Gemüse in Rauten, blanchiert (Frühlingszwiebeln, Karotten, Kohlrabi, Zucchini)
- 80 g Butter
- 1 TL Curry
- 1/2 l Fischfond
- 1/2 l Geflügelfond
- 180 ml Noilly Prat
- 180 ml Weißwein
- 350 ml Sahne
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Salz und Pfeffer
- 8 Jacobs Muscheln ohne Rogen, küchenfertig

Zubereitungsart

Schritt1

Die Schalotten und den Knoblauch in die Butter glasig anschwitzen. den Curry und den Safran dazugeben, kurz mit angehen lassen.

Schritt2

Mit Weißwein, Noilly Prat und den Fonds aufgießen. ca. 30 min leise köcheln lassen.

Schritt3

Dann die Sahne dazugeben, passieren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Schritt4

Die Jakobsmuscheln mit einer Schaumkelle ca. 2 - 3 min. in die Suppe halten, an garen und jeweils in 3 Scheibchen schneiden, in vorgewärmte Suppenteller oder Tassen, mit der Gemüseeinlage anrichten.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Die Suppe kurz vor dem Servieren mit dem Stabmixer aufschäumen, über die Muscheln geben und mit etwas geschlagener Sahne krönen, sofort zu Tisch geben.

Schritt7

Schritt8

.

Rezeptart: Gebundene Suppen **Tags:** unkompliziert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/safran-curry-schaumsuppe-mit-jacobs-muscheln/>