



Zitronengras - Curry - Creme mit Jacobs Muscheln

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Raffiniert, elegant, passt in so manche Speisenfolge

Zutaten

- 4 Stück Jacobs Muscheln ohne Rogen, küchenfertig
- 1/2 Hühner - oder Rindsbouillon
- 1 Becher Sahne, davon 5 El geschlagen
- 2 Tl Olivenöl
- 30 g Zitronengras in dünnen Scheiben
- 10 kleine Schalotten, gewürfelt
- 1 El Stangensellerie, gewürfelt
- 70 g Kartoffeln, gewürfelt
- 3 g Currypaste oder Currypulver nach eigenem Geschmack
- 4 Koriander Blätter in feinen Streifen

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten:

Schritt2

Der Ansatz:

Schritt3

Die Schalotte, - Sellerie und Kartoffelwürfel kurz in Olivenöl andünsten, das Curry dazu geben, etwas mit schwitzen lassen.

Schritt4

Mit der Bouillon aufgießen und bei mäßiger Hitze ca. 15 min. köcheln lassen.

Schritt5

Die Zitronengrasscheibchen dazu geben, weitere 5 min. köcheln lassen. Alles mit dem Stabmixer pürieren, passieren und die Sahne dazu geben, noch einmal kurz "aufstoßen" lassen, nachschmecken..

Schritt6

Die Jacobs Muscheln salzen, pfeffern und mit etwas Zitronensaft beträufeln, leicht mit Mehl bestäuben.

Schritt7

In Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 1 min. von jeder Seite braten.

Schritt8

Die Pfanne zurück ziehen und in der Resthitze durchziehen lassen, dann in dünne Scheiben schneiden.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Die Zitronengras - Curry - Creme in vorgewärmten tiefen Tellern oder Suppentassen portionieren und die Jacobs Muschelscheiben verteilen. In die Mitte El geschlagene Sahne geben und die Koriander Blättchen darüber streuen.

Rezeptart: Gebundene Suppen **Tags:** passt in so manche Speisenfolge

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/zitronengras-curry-creme-mit-jacobs-muscheln/>