

Spargelcremesuppe mit Jakobsmuscheln

Zutaten für: 4 Personen

750	g	weißer Spargel
1	Stück	Zwiebel
1	Stück	Kartoffel (100g)
2	TL	frischer Zitronensaft
100	ml	Weißwein
200	ml	Geflügelbrühe
200	ml	Sahne
50	g	Schmand
100	g	Butter
1	TL	Zucker
2	TL	Meersalz
1	EL	Olivensöl
8	Stück	Jakobsmuscheln



Zubereitungszeit ca.: 60 Minuten

Zubereitung:

Zuerst wäscht die Spargelspitzen vorsichtig ab und schält den Spargel gründlich. Das untere Ende der Spargelstangen brecht ab, da dieses meist holzig ist. Schneidet die Spargelspitzen ab und legt sie beiseite.

Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Stellt einen Topf bei mittlerer Hitze auf das Kochfeld und gebt die Hälfte der Butter hinein. Sobald die Butter geschmolzen ist, gebt die Zwiebelwürfel, den Zucker und das Salz in den Topf und lasst die Zwiebeln für fünf Minuten schmoren. Achtet darauf, dass sie keine Farbe nehmen.

Während die Zwiebeln schmoren, schält die Kartoffel und schneidet sie in kleine Würfel, die Spargelstangen in ca. 5cm lange Stücke schneiden. Löscht nun die Zwiebeln mit dem Weißwein und der Brühe ab, gebt den Spargel und die Kartoffeln in den Topf und lasst alles auf kleiner Stufe mit geschlossenem Deckel 25 Minuten köcheln.

In der Zwischenzeit wäscht die Jakobsmuscheln, tupft sie mit Küchenpapier trocken und reibt sie mit etwas Olivenöl ein. Als Alternative zu Jakobsmuscheln eignen sich auch Garnelen hervorragend.

Wenn die Kochzeit abgelaufen ist, gebt den Zitronensaft in den Topf und püriert alles mit einem Mixstab. Dann fügt die Sahne, den Schmand und die restliche Butter hinzu und püriert erneut alles gut durch. Jetzt fügen wir die Spargelspitzen hinzu und lassen die Suppe für weitere 10 Minuten leicht köcheln.

Während die Suppe köchelt, stellt eine beschichtete Bratpfanne bei höchster Stufe auf euer Kochfeld, würzt die Jakobsmuscheln mit etwas Meersalz und bratet sie in Olivenöl auf der Ober- und Unterseite für je eine Minute scharf an. Sie sollen auf jeden Fall in der Mitte noch glasig sein! Nehmt sie aus der Pfanne und gebt ein paar Tropfen Zitronensaft darüber.

Die Suppe könnt ihr jetzt noch abschmecken, falls nötig mit etwas Salz, Zitronensaft oder Zucker.

Verteilt die Suppe auf tiefen Tellern, setzt je zwei von den Jakobsmuscheln in die Mitte und genießt diese tolle Suppe.