

## Vorspeise

# Fenchelsuppe mit Jakobsmuscheln

### Zutaten: Für sechs Personen

4 Knolle	Fenchel
¾ L	Gemüsefond
150 g	Sahne
1 TL	Cajun
½	Peperoni (rot)
25 g	Ingwer
2	Schalotte
1 Zehen	Knoblauch
2 St.	Frühlingszwiebel
	Salz nach Belieben.
	Pfeffer nach Belieben
40 g	(Schinkenwürfel nach Wunsch).
	Calvados/ Orangensaft zum Ablöschen
	Sesamöl/ Kernöl
12 St	Jakobsmuschel frisch



**Zubereitung:** Schalotte, Ingwer und Knoblauch schälen, mit Frühlingszwiebel und Peperoni (ohne Samen) klein hacken und in Olivenöl glasig andünsten. Mit einem Schuss Calvados oder Orangensaft, ablöschen.

Dazu den fein geschnittenen Fenchel geben, und mit Gemüsefond aufgießen.

Zwanzig Minuten ohne Deckel köcheln lassen, mit dem Mixstab fein pürieren, Cajun beifügen. Jetzt die Hitze wegnehmen.

Je nach gewünschter Konsistenz kann hier entschieden werden, ob man die Suppe püriert, und erst anschließend mit Sahne und etwas Butter verfeinert und fertig abschmeckt.

Schinkenwürfel mit etwas Butter leicht knusprig anbraten, aus der Pfanne nehmen und warmhalten.

An den Jakobsmuscheln den Muskel entfernen, mit klarem Wasser abspülen und trockentupfen.

In der eben verwendeten Pfanne eine Zehe Knoblauch in Scheiben geschnittenen und den Saft von einer ½ Limette geben und erhitzen. Die Jakobsmuscheln beidseitig ein bis 2 Minuten anbraten und mit der heißen Butter öfter begießen.

Serviervorschlag: In den bereits vorgewärmten Tellern je zwei Jakobsmuscheln legen, nach Belieben mit Salz und Pfeffer bestreuen. Die knusprigen Schinkenwürfel auf die Jakobsmuscheln drapieren, mit einigen Tropfen Sesamöl beträufeln und ein Glas rüberstülpen. Jetzt die heiße Suppe vorsichtig in den Teller gießen und servieren.

Weitere Anregungen und Informationen rund ums Kochen & Backen finden Sie auf meinem Blog unter <http://www.alois-steiner.de>