

Karotten-Ingwer-Schaumsuppe mit Jakobsmuscheln



Eine sehr feine Vorspeise von Walter Curman aus Nittel.

Fotos: Guy Wolff

CULINARIUM

Carina und Walter Curman

Weinstraße 5

D-54453 Nittel

Tel.: 0049 6584 91450

Die Karotten, die Schalotten und das Stück Ingwer schälen und klein würfeln.

Das Nussöl in einem Topf erhitzen und das klein geschnittene Gemüse darin gut anschwitzen. Die Knoblauchzehen ganz fein würfeln und kurz mit dem Gemüse anbraten.

Den Zucker zugeben und gut durchrühren bis dieser ganz geschmolzen ist. Mit dem Orangensaft und dem Weißwein ablöschen und etwa um die Hälfte einkochen lassen. Mit der Brühe aufgießen, mit Salz und Pfeffer würzen und solange kochen lassen, bis die Karotten weich sind.

Die Jakobsmuscheln öffnen, das weiße Muschelfleisch mit Hilfe eines Löffels vorsichtig aus der Schale lösen. Den roten Corail entfernen und das Muschelfleisch unter fließendem kalten Wasser gut säubern, so dass keine Sandkörner mehr daran haften. Mit Küchenpapier trocken tupfen.

In dem heißen Olivenöl von beiden Seiten kross anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zutaten für vier Personen

500 g Karotten	Saft von 2 Orangen
2 Schalotten	100 ml Weißwein
1 kleines Stück Ingwer	600 ml Brühe
2 Knoblauchzehen (geschält)	8 Jakobsmuscheln
2 EL Nussöl	20 ml Olivenöl
20 g Zucker	Salz und Pfeffer aus der Mühle

Weintipp

Dazu passt ein trockener Muskatwein, ein Gewürztraminer oder ein konzentrierter Riesling am besten.