

Artischockensuppe mit gebratenen Jacobsmuscheln

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Mediterran - stimmig, der Urlaub lässt grüßen

Zutaten

- 4 große Artischocken
- 8 Stück taufrische, ausgelöste Jacobsmuscheln, küchenfertig ohne Rogen
- ½ l Gemüsebrühe
- ¼ l Hühnerbrühe
- 50 ml trockener Weißwein
- 100 ml Sahne
- 4 El Kürbiskernöl
- 4 - 5 Schalotten, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 50 g frischer Fenchel, dünn geschnitten
- 1 Thymianzweig, gezupft, gehackt
- Saft 2 Zitrone
- 2 El Parmesanspäne zum Garnieren
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung der Artischocken:

Schritt2

Aus den frischen Artischocken zunächst den Stiel herausdrehen oder schneiden und die Blätter / Spitzen 2 - 3 cm hoch mit einer Schere kappen.

Schritt3

Die verbliebenen Blätter rundherum abschneiden und mit einem Teelöffel das „Heu“ aus der Mitte des Artischockenbodens entfernen.

Schritt4

(Das macht man am Besten mit Küchenhandschuhen)

Schritt5

Den verbliebenen Boden in dünne Blättchen schneiden und sofort mit Zitronensaft beträufeln. (Um das „Braun werden“ zu vermeiden)

Schritt6

Der Ansatz:

Schritt7

2 El Olivenöl in einem ausreichend großen Topf erhitzen und Schalotten, Knoblauch und Fenchel 2 - 3 min. glasig anschwitzen. Etwas zeitversetzt die Artischocken dazu geben und kurze Zeit mit dünsten.

Schritt8

Nunmehr mit den Fonds und dem Weißwein aufgießen. Salzen, pfeffern und den Thymian zufügen, ca. 15 min. leise köcheln lassen.

Schritt9

In der Zwischenzeit die Jacobsmuscheln mit Salz und Pfeffer würzen und mit einigen Tropfen Zitronensaft marinieren. Leicht mit Mehl bestäuben, (Brät sich besser) und bei mittlerer Hitze ca. 1 min. von jeder Seite in einer Stielpfanne braten, leicht Farbe nehmen lassen.

Schritt10

Die Pfanne zurückziehen und 2 - 3 min. in der Resthitze glasig durchziehen lassen.

Schritt11

Den Ansatz mit dem Zauberstab fein mixen und durch ein Küchensieb passieren. Noch einmal mit der Sahne kurz erhitzen, verkochen, mit Zitronensaft nachschmecken

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Die Artischockensuppe in vorgewärmte Tellern oder Tassen anrichten. Einige Tropfen Traubenkernöl darüber geben. Die Jacobsmuscheln ev. waagrecht halbieren, zur Suppe geben und mit Parmesanspänen garnieren.

Rezeptart: Gebundene Suppen **Tags:** artischocken, fenchel, jacobsmuscheln, mediteran, Suppe

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/artischockensuppe-mit-gebratenen-jacobsmuscheln/>