



Schaumsüppchen von Brunnenkresse mit Jacobsmuscheln

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Althergebracht, neu und modern interpretiert, einfach köstlich

Zutaten

- Für die Brunnenkresse Suppe:
- 250 g frische Brunnenkresse, geputzt
- 200 ml klare Rindfleischbrühe
- 200 ml Gemüsefond Instant
- 40 g kalte Butter für die Brunnenkressebutter
- 20 g kalte Butter für den Ansatz
- 100 ml Creme fraiche
- 100 ml Sahne
- 2 Frühlingszwiebeln, geputzt, gewaschen, in Stücken
- Saft 1/2 Zitronen, etwas Abrieb
- 1 El Mehl
- Für die Einlage:
- 8 Jacobsmuscheln, geputzt, ohne Rogen, küchenfertig
- 1 Stängel Thymian, etwas Rosmarin, 3 Scheibchen Knoblauch zum Mitbraten
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, einige Tropfen Zitronensaft

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Zunächst die Brunnenkresse waschen, trocken tupfen, in den Blitzhacker geben, zerkleinern und dann mit der kalten Butter durchmischen.

Schritt3

Salzen, pfeffern, heraus nehmen, in den Kühlschrank stellen.

Schritt4

Die Frühlingszwiebeln in 20 g Butter glasig anschwitzen und das Mehl darüber stäuben, verrühren.

Schritt5

Mit den Fonds, der Sahne, Creme fraiche aufgießen, den Zitronensaft und Abrieb dazu geben; ca. 10 min. leise köcheln lassen, nachschmecken.

Schritt6

Die Einlage:

Schritt7

In der Zwischenzeit die Jacobsmuscheln waschen, wieder trocken tupfen.

Schritt8

Ewas mit Zitronensaft beträufeln, salzen, pfeffern und in heißem Olivenöl bei mäßiger Hitze ca. 1 min. von jeder Seite braten.

Schritt9

Die Pfanne zurück ziehen und die Muscheln in der Restwärme durchziehen lassen.

Schritt10

Das erfordert etwas Fingerspitzengefühl, denn dieses edle, zarte Produkt sollte keinesfalls übergart werden, sondern innen rosa zu Tisch gegeben werden.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Die Suppe nunmehr mit der kalten Brunnenkressebutter schaumig aufmixen und in vorgewärmten Tellern oder Suppentassen anrichten.

Schritt13

Die waagrecht halbierten Jacobsmuscheln obenauf verteilen und einige Brunnenkressestreifen darüber geben.

Rezeptart: Gebundene Suppen **Tags:** brunnenkresse, jacobsmuscheln

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schaumsueppchen-von-brunnenkresse-mit-jacobsmuscheln/>