

Süppchen von Zitronengras und Curry mit gebratenen Jakobsmuscheln

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Ein elegantes, leichtes Süppchen für den besonderen Anlass

Zutaten

- 1 l herkömmlich gekochte, kräftige Hühnersuppe als Grundfond
- (Geht auch mit einem Fertigprodukt aus dem Supermarkt)
- 8 küchenfertige Jakobsmuscheln ohne Rogen
- 20 g Zitronengras aus dem „Chinaladen“, gedrückt, fein geschnitten
- Saft und Schale 1 Limone
- 2 Stengel Zitronenmelisse
- 3 Stangen weißer, junger Porree in kleinen Würfeln
- 1 saurer Apfel in kleinen Würfeln
- 1 Scheibe frische Ananas in kleinen Würfeln
- 1/4 l Cocos Milch
- 2 El Weizenmehl
- 1 Becher Sahne und Crème fraiche
- 30 g Butter
- Currypulver nach eigenem Geschmack, Salz, Pfeffer, etwa Ingwerpulver

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Die Brühe zunächst unter dem Siedepunkt erhitzen und für 20 min. das Zitronengras, etwas Zitronenschale und die Melisse ausziehen lassen

Schritt3

Der Ansatz:

Schritt4

Den Porrée in Butter glasig dünsten, die Apfel - und Ananaswürfel dazu geben, leicht mit 2 El Mehl bestäuben Nach Geschmack Curry und etwas Ingwerpulver dazu geben, etwas "ausschwitzten" lassen.

Schritt5

Mit der Hühnerbrühe und Cocosmilch aufgießen, glatt verrühren und

Schritt6

ca.15 min. leise köcheln lassen.

Schritt7

Sahne und Crème fraiche dazugeben, abschmecken und ggf. nachwürzen, mit dem „Zauberstab“ pürieren.

Schritt8

Die Jacobsmuscheln:

Schritt9

Waschen und auf Küchenkrepp wieder trocken tupfen.

Schritt10

Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen und in Butter ca. 1 min. auf jeder Seite, bei mäßiger Hitze heraus braten, leicht Farber nehmen lassen. In der noch heißen Pfanne 2 - 3 min. "ausruhen lassen", keinesfalls übergaren, rosa halten.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Die Jacobsmuscheln halbieren und als Einlage auf vorgewärmten Tellern oder Tassen verteilen, sofort servieren.

Rezeptart: Gebundene Suppen **Tags:** edel, einfach, fernöstliche suppen, pikant, schnell, warme

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/sueppchen-von-zitronengras-und-curry-mit-gebratenen-jacobsmuscheln/>