

Zitronengrassüppchen mit Jakobsmuscheln und Ginschaum



- **Küche:** Chinesisch, Holländisch
- **Gang:** Abendessen, Mittagessen, Snack
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

- **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' : " });
```

Wer nach einer besonderen Vorspeise sucht, wird bei diesem Rezept für ein **Zitronengrassüppchen mit Jakobsmuscheln und Ginschaum** definitiv fündig. Unser Chefkoch Fritz Grundmann bringt es auf den Punkt:

Das edle Vorspeisensüppchen aus aromatisch-erfrischem Zitronengras harmoniert vorzüglich mit den edlen Jakobsmuscheln unter dem feinen Ginschaum.

Ein wahrer Gaumenschmaus! Und auch optisch hat das Süppchen - mit den darüber drappierten Jakobsmuschel-Spießen und der luftigen Schaumkrone - viel zu bieten.

Zutaten

- 7 Stiele Zitronengras, eingeschnitten, breit geklopft
- Abrieb ½ Zitrone
- 8 - 10 Jakobsmuscheln, küchenfertig ohne Rogen, gewaschen, trocken getupft
- 600 ml guter Fischfond, selber gekocht oder aus der Delikatessenabteilung
- 200 ml Hühnerbrühe
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 2 Schalotten, gewürfelt
- 1 daumengroßes Stück Ingwer, fein gewürfelt
- Etwas Zitronensaft
- 2 EL Reisessig
- 2 EL Sojasauce
- 2 TL brauner Zucker
- 100 ml Milch
- 50 ml Sahne
- 2 Stangen Frühlingslauch in Ringen
- Etwas Olivenöl
- Etwas Mehl
- 4 Holzspieße
- 50 ml Gin

Zubereitungsart

Schritt1

Frühlingslauch, Knoblauch, Schalotten und Ingwer in Olivenöl anschwitzen und mit Essig, dem braunem Zucker und der Sojasauce würzen. Mit dem Fischfond und Hühnerbrühe aufgießen, das Zitronengras dazu geben und ca.10 min. köcheln lassen, nachschmecken. Zitronengras wieder entfernen, durch ein feines Küchensieb laufen lassen.

Schritt2

Die Milch, Sahne und den Gin erwärmen und einem Milch-Aufschäumer oder Stabmixer aufschlagen.

Schritt3

Die Jakobsmuschel mit etwas Zitronensaft beträufeln, salzen, pfeffern und leicht in Mehl wenden. Vorsichtig in schäumender Butter von beiden Seiten braten, rosa, saftig halten. Jeweils 2 Stück auf einen Holzspieß stecken.

Schritt4

In vorgewärmten tiefen Tellern oder Suppentassen anrichten, darüber den Ginschaum geben und den Zitronenabrieb darüber streuen. (Man isst das Süppchen gewissermaßen durch den Schaum) Den Spieß dekorativ darüber legen.

Zitronengrassüppchen mit Jakobsmuscheln: Ginschaum zubereiten

Wenn es in puncto Speisen um "Schaum" geht, ist Espuma der neuste Trend in der Gourmetküche. Espuma ist das spanische Wort für Schaum. Der Begriff stammt aus der Molekularküche und bezeichnet das Aufschäumen einer flüssigen Speise mittels einer Siphonflasche. In der Flasche befindet sich eine mit Distickstoffmonoxid (auch bekannt als Lachgas) gefüllte Kapsel, die das Schäumen möglich macht.

Bei der Zubereitung von Espuma ist wichtig, die flüssige Speise -meist Saucen - mit einem Bindemittel zu verdicken, damit der Schaum gelingt. Warme Speisen werden in der Regel mit Eiweiß oder Stärke verdickt, kalte mit Eiweiß oder Gelatine; auch Fett ist ein bewährtes Bindemittel.

Rezeptart: Klare Suppen, Schnelle Rezepte, Suppen, Vegan, Vegetarisch, Warme Vorspeisen **Tags:** ausgefallen, frisch, köstlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/zitronengrassueppchen-mit-jakobsmuscheln/>