

Zucchinischaumsüppchen mit gebratenen Jakobsmuscheln

Zutaten

- › 2 kleine Zwiebeln
- › 3 geschälte Zucchini (Schalen unbedingt aufheben)
- › 2 Knoblauchzehen
- › 0,5 l Hühnerbrühe
- › 0,7 l Sahne
- › 2 - 3 EL Mehl
- › 150 g Butter
- › Salz, weiße Pfeffermühle
- › Kräuter der Provence
- › Olivenöl
- › 8 frische Jakobsmuscheln

Zubereitung

Fein geschnittene Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl andünsten. Die in Scheiben geschnittenen und geschälten Zucchini kurz mitdünsten lassen und mit Mehl bestäuben. Brühe und Sahne aufgießen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit Gewürzen abschmecken.

Inzwischen die Zucchinihüllen mit der Butter in der Moulinette aufmixen und kaltstellen.

Das geputzte Jakobsmuschelfleisch in Scheiben schneiden, trocken tupfen, salzen und pfeffern, mehlieren und kurz in der Pfanne mit etwas Olivenöl scharf anbraten. Herausnehmen und warmstellen.

Kurz vor dem Servieren gibt man die Butter flockweise in die Suppe und schlägt sie mit dem Stabmixer auf.
(Die Suppe bekommt durch die Butter eine schöne grüne Farbe und Glanz)

Zum Abschluss etwas geschlagene Sahne auf die Suppe geben und die gebratenen Jakobsmuschelscheiben hineinlegen.