

Champignon-Suppe

Jakobsmuscheln mit Safransauce

Champignon-Suppe

Zutaten:

300 g	Schale Rucola Salat	1	große Zwiebel	Salz und Pfeffer
750 ml	Fleischbrühe	1	Knoblauchzehe	Speisestärke
20 g	Butter	1	Glas trockener Weißwein	Saure Sahne
				Schnittlauch

Zubereitung:

1. Die Zwiebeln würfeln, die Champignons in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Knoblauch in Butter dünsten.
2. Mit Weißwein und Fleischbrühe ablöschen und eine ½ Stunde garen lassen.
3. Etwas Stärke anrühren und in die Suppe geben.
4. Sobald die Suppe nicht mehr kocht, die saure Sahne einrühren und Schnittlauch darüber streuen.

Jakobsmuscheln mit Safransauce

Zutaten:

16	frische Jakobsmuscheln	1	Tasse Fischfond	200 ml Crème Fraîche
2	Schalotten	6	Safranfäden	Salz und Pfeffer
1	Glas trockener Weißwein			

Zubereitung:

1. Die Butter mit den Schalotten in die Pfanne geben, dünsten, die Jakobsmuscheln würzen und ebenfalls dazu geben.
2. Für eine Minute alles sanft garen und anschließend die Muscheln aus der Pfanne fischen und warm stellen.
3. Den Wein in der Pfanne einkochen und den Fond reduzieren.
4. Die Crème Fraîche und die Safranfäden in die Soße geben, etwas köcheln, auf vier Tellern verteilen und die Muscheln auf der Sauce anrichten.