

# Hagebuttensüppchen mit gebratener Jakobsmuschel

Zutaten für:

6 Portionen

## SUPPE

---

1		Schalotte, fein gehackt
10	Gramm	Butter
400	ml	Gemüsebouillon
110	Gramm	Hagebuttenkonfitüre
100	ml	Rahm
100	Gramm	Crème fraîche
		Salz, Pfeffer und etwas Zucker
20	Gramm	Kalte Butter

## ANRICHTEN

---

6		Jakobsmuscheln
6		Bambuss - Spiessli
		Salz und Pfeffer
		Öl zum Braten
	Wenig	Schnittlauch
		Grobe Chiliflocken

Zubereitung:

Schalotte in der Butter andünsten und dann mit der Bouillon und der Hagebuttenkonfitüre auffüllen.

Ca. 10 Min. ohne Deckel köcheln lassen. Rahm und Crème fraîche dazugeben und im Mixer oder mit dem Stabmixer pürieren. Gut abschmecken mit Salz, Pfeffer, falls nötig etwas Zucker und Zitronensaft

Vor dem Servieren die Jakobsmuscheln würzen, auf Spiesse aufstecken und im heissen Öl kurz auf beiden Seiten anbraten. Die kalte Butter in die heisse Suppe geben und nochmals mit dem Stabmixer aufschäumen. In Suppentassen abfüllen und die Spiesse dazulegen. Mit Schnittlauch und Chiliflocken dekorieren und servieren.