

## 1 Broccoli-Rahmsuppe an getrüffelten Jakobsmuscheln

150 g Schalotten  
2000 g Broccoli  
75 g Butter  
200 ml trockener Wermut  
1600 ml Gemüsefond  
300 Creme fraiche  
Salz  
Pfeffer  
375 g Jakobsmuschelfleisch  
14 TL Trüffelöl  
7 TL Zitronensaft  
1 Bund Kerbel

- 
1. Schalotten pellen und in Streifen schneiden. Broccoli putzen, ein paar Röschen beiseite legen. Die restlichen vom Strunk trennen und grob hacken.
  2. Schalotten in der Butter andünsten. Broccoli 1 Minute mitdünsten. Mit dem Wermut ablöschen und 1 Minute kochen. Fond angießen, 20 Minuten köcheln lassen.
  3. Die Suppe pürieren und durch ein Sieb streichen und wieder aufkochen. Creme fraiche unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.
  4. Während die Suppe kocht, Muschelfleisch trockentupfen, den seitlichen Muskel sowie den Rogen entfernen. Jede Muschel in 4 – 5 dünne Scheiben schneiden und in einen Suppenteller legen. Mit je 1 TL Trüffelöl,  $\frac{1}{2}$  TL Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. 10 – 15 Minuten ziehen lassen. Den zurückgelegten Broccoli in sehr kleine Röschen teilen und 1 Minute in Salzwasser blanchieren. Abgeschreckt und gut abgetropft auf die Teller verteilen.  $\frac{3}{4}$  vom Kerbel hacken und in die Suppe rühren. Den Rest abzupfen und in die Teller geben. Die Suppe erst am Tisch in die Teller gießen.