

Suppen

LINSENSUPPE MIT JAKOBSMUSCHELN

2 Tassen Linsen	Die Jakobsmuscheln säubern und kalt stellen.
1 kleine Zwiebel	
1 Eßl. Olivenöl	Die Zwiebel und in kleine Würfel schneiden und in Olivenöl andünsten.
1 Stück Ingwer	
1 Knoblauchzehe	Die gewaschenen Linsen hinzugeben, mit noilly Prat angießen und mit dem Geflügelfond auffüllen., kochen lassen.
1 Möhre	Nach einer halben Stunde zunächst die kleingewürfelten Möhren, den Staudensellerie, die Kartoffel und den Ingwer sehr fein gewürfelt hinzugeben.
1 Stange Staudensellerie	
2 Kartoffel	
4 Frühlingszwiebeln	Knoblauchzehe auspressen und untermischen.
3/4 l Gefügelfond	
2 Eßl Noilly Prat	Wenn die Linsen gar sind(je na Größe), die Frühlingszwiebel in kleine Ringe schneiden und die Tomaten überbrühen, häuten und in kleine Würfel schneiden dabei die Kerne entfernen und unter die Linsen rühren mit Acceto Balsamico, Pfeffer , Salz und zucker abschmecken.
2 Eßl. Acceto Balsamico	Hitze sehr reduzieren, die Tomaten sollten noch Biß haben.
1-2 Eßl. Zucker	
1 Tomate	
10 Jakobsmuscheln	Die Jakobsmuscheln in Butter kurz von beiden Seiten anbraten und auf die Suppe geben und noch etwas ziehen lassen. (im geschlossenen Topf ca. 5 min ohne Hitze)
1 Eßl Butter	
2 Personen	Auf vorgewärmten Tellern anrichten.

