



Jakobsmuscheln in der Erbsensuppe

Die Idee für dieses Rezept habe ich aus dem "Silberlöffel", der Bibel der italienischen Kochkunst mit über 2000 Rezepten auf rund 1500 Seiten. Das Kochbuch erschien erstmals 1950 und wird seither laufend erweitert. Seit einigen Jahren ist es auch in Deutsch erhältlich. Die aktuelle Ausgabe stammt aus dem Jahr 2011 (ISBN 978-3-8419-0118-7).

Dieses Rezept könnte genauso gut der französischen Küche entstammen, typisch italienisch ist aber die einfache Zubereitungsart, die mit wenigen, aber feinen Zutaten auskommt: Jakobsmuschel, Erbsen und erstklassiges Olivenöl, ergänzt mit dem Duft von Rosmarin.

Von der Jakobsmuschel wird in der Küche nur der kräftige Muskelstrang der die Muschelschalen zusammenhält verwendet. Er wird meist küchenfertig angeboten.

Zutaten (1 Vorspeise)

3 Jakobsmuscheln
80g Erbsen (tiefgefroren)
1 sehr kleine Zwiebel
1,5dl Bouillon
6El Rosmarin-Olivenöl
1Tl pikantes Olivenöl (mit Peperoncini)
10g kalte Butter

Zubereitung

Zwiebel fein hacken und ca. 2 Minuten leicht in Olivenöl (3El Rosmarin-Olivenöl und das pikante Olivenöl gemischt) andünsten, ohne dass sie Farbe annimmt. Aufgetaute Erbsen zugeben und ca. 2 Minuten mitdünsten. Bouillon dazugießen und ca. 10

Minuten köcheln lassen. Mit dem Stabmixer pürieren und die kalte Butter stückweise mit dem Schwingbesen einrühren. Bis zum Anrichten warmstellen.

Jakobsmuscheln leicht salzen und in Rosmarin-Öl auf beiden flachen Seiten je 2 Minuten anbraten. Danach die Bratpfanne von der Herdplatte ziehen und die Muscheln ca. 5 Minuten zugedeckt nachziehen lassen.

Erbsensuppe 1cm tief in einen Teller geben. Die Jakobsmuscheln in die Suppe legen und mit 1-2 Esslöffel Rosmarin-Olivenöl beträufeln.



Die Bibel der italienischen Kochkunst: Der Silberlöffel.

