

Zutaten für 4 Personen

Suppe:

2 EL Rapsöl  
2 rote Zwiebeln (fein geschnitten)  
1 Knoblauchzehe (fein geschnitten)  
1 kleines Stück Ingwer (geschält, klein geschnitten)  
3 Stangen Zitronengras (fein geschnitten)  
300 g Pfälzer Rüebli (klein geschnitten)  
1 Gewürznelke  
1 Sternanis  
1 TL Koriandersamen  
3 EL Honig  
3 unbehandelte Zitronen (Saft)  
5 dl kräftiger Gemüsefond  
1 Liter Rüebliensaft  
1 EL Kamillenblüten  
1 EL vietnamesische Fischsauce  
Salz

Muscheln:

4 ausgelöste Jakobsmuscheln  
Salz  
2 EL Zitronenöl  
1 Msp. Vanille

## Karotten-Kamillen-Suppe mit Jakobsmuscheln

Was für ein Geschmackserlebnis!

Am Vortag Zitronenöl zubereiten: Schale der Zitronen mit einem Sparschäler dünn abschälen und in kochendem Wasser kurz blanchieren. In Eiswasser abschrecken. Rapsöl auf etwa 60 Grad erwärmen, Zitronenschalen hinzugeben. In ein Gals füllen luftdicht verschliessen und über Nacht bei Zimmertemperatur stehen lassen.

Für die Suppe die Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Zitronengras in Rapsöl andünsten, Rüebli und Gewürze dazugeben und mit dünsten. Honig hinzufügen und leicht karamellisieren lassen. Mit Zitronensaft ablöschen und mit Gemüsefond und Rüebliensaft auffüllen. Das Ganze etwa 30 Minuten köcheln lassen, bis die Rüebli weich sind, dann mixen und durch ein feines Sieb passieren. Die Kamillenblüten in ein kleines Teesieb geben und einige Minuten in der Suppe ziehen lassen. Kamillenblüten entfernen und mit Fischsauce und Salz abschmecken.

Jakobsmuscheln mit Salz würzen und in einer heissen Pfanne kurz in Zitronenöl anbraten, sodass sie in der Mitte noch roh sind, Muscheln halbieren und die Schnittflächen zuerst mit etwas Zitronenöl einpinseln, anschliessend mit Salz und Vanille würzen.

Für die Einlage eine Hälfte der Pfälzer Rüebli in hauchdünne Scheiben, die andere Hälfte in feine Streifen schneiden. Alles etwa 20 Minuten in Eiswasser legen, abtropfen lassen und in eine Suppenschale geben. Jakobsmuschel-Scheiben darauf anrichten und die Suppe angiessen. Mit einigen Tropfen Zitronenöl beträufeln und mit frischen Kamillenblüten dekorieren.

**Weintipp:** Dazu passt ein floraler, feinfruchtiger Weisswein, ein weisser Châteauneuf-du-Pape oder ein Walliser Humagne blanche.

**Aus unserem Sortiment:**

**Humagne blanche du Valais, Giroud  
Château Aigueville**