

Cremige Schwertmuschel-Suppe mit Sojasauce

Gesamtzeit **45 Min.** 15 Min. Vorbereitungszeit **30 Min.** Kochzeit

ZUTATEN

2 Portion(en)

Für die Muscheln:

7 Schwertmuscheln
500 ml Wasser

Für die Sahnesuppe:

1 EL ungesalzene Butter
1 große Zwiebel
1 mittelgroße Kartoffel
1 Möhre
0,25 Staudensellerie
1 TL Tomatenmark
2 Zweige Thymian
1 Lorbeerblatt
250 ml Sahne
(Doppelrahmstufe)
250 ml Fischfond
2 EL Zitronensaft
4 EL Kikkoman natürlich
gebraute Sojasauce

Zum Garnieren:

14 Schnittlauch
0,5 Zitrone

ZUBEREITUNG

Schritt 1

7 Schwertmuscheln - **500 ml** Wasser

Die Schwertmuscheln in einen Topf geben, Wasser hinzufügen (ca. 500 ml) und bei mittlerer Hitze garen.

Zudecken und kochen, bis sich die Muscheln geöffnet haben (ca. 10 bis 12 Minuten). Nach dieser Zeit die Muscheln herausnehmen und abkühlen lassen.

Schritt 2

1 EL ungesalzene Butter - **1** große Zwiebel - **1** mittelgroße Kartoffel - **1** Karotte - **0,25** Staudensellerie - **1 TL** Tomatenmark - **2** Zweige Thymian - **1** Lorbeerblatt
Zuerst die Zwiebel, die Karotte, die Kartoffel und den Sellerie schälen und in ca. 3 bis 4 mm große Würfel schneiden.

Die Butter in einem Topf mit schwerem Boden schmelzen und das Gemüse dazugeben.

Alles etwa 2 bis 3 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten oder so lange, bis das Gemüse schön karamellisiert und goldbraun ist.

Nun Tomatenmark, Thymian und Lorbeerblatt zugeben und weitere 2 Minuten unter gelegentlichem Rühren kochen.

Schritt 3

250 ml Doppelrahm - **250 ml** Fischfond - **2 EL** Zitronensaft - **4 EL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce

Die Sahne und den Fischfond mit in den Topf dazugeben.

Die Hitze auf mittlere bis niedrige Stufe reduzieren, den Topf mit einem Deckel abdecken und etwa 20 Minuten kochen lassen.

Wenn das Gemüse durchgekocht ist, Zitronensaft und Kikkoman Sojasauce zugeben.

Schritt 4

Nun noch 1 Minute kochen lassen und dann mit einem Pürierstab 3 bis 3 ½ Minuten auf höchster Stufe pürieren.

Schritt 5

14 Schnittlauch - **0,5** Zitrone

Den Schnittlauch in kleine Stücke hacken.

Die Sahnesuppe in eine Schüssel geben, die gekochten Schwertmuscheln und den gehackten Schnittlauch darüber geben.

Eine Zitrone in Spalten schneiden und als Beilage servieren.