



ZITRONENGRASSUPPE MIT ST. JAKOBSMUSCHELSPIESS

Je 2 Jakobsmuscheln auf eine Zitronengrasstange stecken und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Suppe, die Butter schmelzen und die Zwiebel mit dem Zitronengras 2 Minuten darin dünsten.

Anschliessend mit dem Weisswein ablöschen, mit dem Bouillon auffüllen, die Zitronengrasblätter begeben und bei schwacher Hitze 30 Minuten köcheln lassen.

Danach die Suppe passieren, Rahm begeben und mit Maizena abbinden.

Mit Salz, Pfeffer und evtl. etwas Zitronensaft abschmecken.

Die Jakobsmuschelspiesse in der Butter für 1 Minute braten.

Die Suppe in Tassen anrichten und die Spiesse darüber legen.

für 4 Personen:

6 Stangen Zitronengras, in feine Streifen geschnitten

10g Butter

1 STK Zwiebel gehackt

1dl Weisswein

5dl Gemüsebouillon

4dl Rahm

8 Stk Jakobsmuscheln

4 Stangen Zitronengras

Salz und Pfeffer
