



Clam Chowder

Man nehme für 6 Portionen:

1500 g Venusmuscheln
200 g Bacon
25 g Butter
2 Stangen Lauch (ohne Grün)
2 Stiele Staudensellerie
1 Zwiebel
2 große Kartoffeln
1 Bund Frühlingszwiebeln
100 ml Weißwein
150 ml Milch
50 ml Sahne
1 Lorbeerblatt
Pfeffer
Salz

- Venusmuscheln putzen, offene aussortieren. In 800 ml Wasser garen. Das Wasser abgießen und aufheben
- $\frac{3}{4}$ der Muscheln aus den Schalen nehmen, die restlichen Muscheln beiseite stellen
- Bacon in Streifen schneiden, in einem Topf ausbraten und auf Küchenkrepp legen, Fett im Topf belassen
- Zwiebel pellen und würfeln
- Lauch in Ringe schneiden
- Selleriestängel quer in feine Streifen schneiden
- Kartoffeln schälen und würfeln
- Frühlingszwiebeln in Scheiben, das Grün in Röllchen schneiden, beides trennen

Die Butter zu Bacon-Fett geben, erhitzen. Zwiebel, Sellerie Kartoffelwürfel und die Frühlingszwiebel-Scheiben darin andünsten. Lauch zugeben und noch einen Moment mitdünsten. Salzen und leicht pfeffern. Mit dem Wein ablöschen. Dann einen Teil des Muschelwassers und das Lorbeerblatt zufügen und köcheln lassen, bis die Kartoffelwürfel weich sind. Lorbeerblatt entfernen und alles fein pürieren. Dann das restliche Muschelwasser, die Milch und die Sahne zugeben. Suppe noch einmal aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Muschelfleisch und die Hälfte des Bacons zufügen. Suppe auf vorgewärmte Teller verteilen und mit den Muscheln in Schale, dem restlichen Bacon und den Frühlingszwiebel-Grün garnieren.

Dazu passen Baguette oder salzige Cracker