KIKKOMAN

Muschel-Lachs-Suppe

Gesamtzeit **45 Min.** **25 Min.** Vorbereitungszeit **20 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
3.498 kJ / 836 kcal

Fett: **52 g** Eiweiß: **46 g**
Kohlenhydrate: **46 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

500 g	frische Miesmuscheln
500 ml	Wasser
150 g	Lachsfilet
50 g	geräucherter Speck, in Scheiben
10 g	Butter
80 g	Lauch, in Halbmonde geschnitten
40 g	Staudensellerie, gewürfelt
70 g	Karotten, gewürfelt
40 g	Fenchel, gewürfelt
100 g	Zuckermais, vom Maiskolben entfernt
2	Knoblauchzehen, gehackt
2	Lorbeerblätter
2 TL	frischer Thymian
150 ml	Schlagobers
3 EL	Kikkoman natürlich gebraute salzreduzierte Sojasauce
	Ein paar Tropfen Zitronensaft
2 Prisen	schwarzer Pfeffer
Croutons:	
10 g	Butter
1	kleine Knoblauchzehe, gehackt
4 Scheiben	Baguette
To serve:	
2 EL	Petersilie, gehackt

ZUBEREITUNG

Schritt 1

500 g frische Miesmuscheln - **500 ml** Wasser - **150 g** Lachsfilet
Die Muscheln unter fließendem Wasser gründlich reinigen. In einen Topf geben, mit Wasser bedecken und bei geschlossenem Deckel 7 Minuten kochen, bis sich die Miesmuscheln öffnen. Abgießen und 400 ml der Kochflüssigkeit auffangen. Muschelfleisch auslösen und in eine Schüssel geben. 6 Muscheln in der Schale für die Dekoration beiseitestellen. Lachs häuten und in Würfel schneiden.

Schritt 2

50 g geräucherter Speck, in Scheiben - **10 g** Butter - **80 g** Lauch, in Halbmonde geschnitten - **40 g** Staudensellerie, gewürfelt - **70 g** Karotten, gewürfelt - **40 g** Fenchel, gewürfelt - **100 g** Zuckermais, vom Maiskolben entfernt - **2** Knoblauchzehen, gehackt - **2** Lorbeerblätter - **2 TL** frischer Thymian - **150 ml** Schlagobers - **3 EL** Kikkoman natürlich gebraute salzreduzierte Sojasauce - Ein paar Tropfen Zitronensaft - **2 Prisen** schwarzer Pfeffer
Die Speckscheiben in einer Pfanne bei schwacher Hitze auslassen, bis das Fett schmilzt, dann auf einen Teller legen. Butter, Lauch, Sellerie, Karotten, Fenchel, Mais, Knoblauch, Lorbeer und Thymian ins Bratfett geben und unter Rühren kurz anbraten. Die zurückbehaltene Kochflüssigkeit der Muscheln, Sahne, Kikkoman Sojasauce mit weniger Salz und Zitronensaft dazugeben, mit Pfeffer würzen und 16 Minuten köcheln lassen. Lorbeerblätter entfernen, die Hälfte der Suppe pürieren und

zurück in den Topf geben. Muscheln und Lachs hinzufügen und nochmals 4 Minuten erhitzen.

Schritt 3

10 g Butter - **1** kleine Knoblauchzehe, gehackt - **4 Scheiben** Baguette - **2 EL** Petersilie, gehackt
Butter in einer Pfanne zerlassen und Knoblauch hinzufügen. Die Baguettescheiben in die Pfanne geben und auf beiden Seiten goldgelb rösten. Den Speck zerbröseln und in die Suppe rühren. Die Suppe in eine Schüssel füllen, mit den beiseitegestellten Muscheln garnieren und mit Petersilie bestreuen. Dazu die Croutons servieren.