



Soupe aux fèves fraîches et coquilles Saint Jacques

Suppe von jungen Bohnen mit Jakobsmuscheln

Zutaten für 4 Personen:

Kräuter der Provence auf Olivenöl,
3 in Scheiben geschnittene milde Zwiebeln,
1 Lauchstange,
1,2 kg dicke Bohnen,
Schnittlauch,
4 geschälte und gewürfelte Kartoffeln,
feines Salz, Provence-Salsa, Rouille Dip
3 Scheiben Weißbrot in Würfel geschnitten,

Zubereitung:

3 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Brotwürfel ca. 2 Minuten goldbraun und knusprig braten. Auf Küchenpapier auslegen und abtupfen.

In einem großen Schmortopf 3 EL Öl bei mäßiger Temperatur erhitzen und Zwiebeln und Lauch darin 10 Minuten unter häufigem Wenden weich dünsten.

Währenddessen die Bohnen enthülsen und mit Knoblauch, Schnittlauch und den Kartoffeln untermischen. Etwa 3 Liter Wasser hinzugeben, leicht salzen und mit 1 TL Rouille Dip und 2 EL Provence-Salsa würzen. Die Temperatur etwas erhöhen, aufkochen und anschließend 15–20 Minuten köcheln lassen.

Die Suppe leicht abkühlen lassen, pürieren und durch ein Sieb streichen.

Die Jakobsmuscheln in einer kleinen Pfanne mit etwas Knoblauch und 3 EL Öl kurz anbraten und zu der Suppe geben. Zusammen nochmals kräftig erhitzen und mit den Croûtons servieren.