

SUPPE MIT SCAMPI, VENUSMUSCHELN, MIESMUSCHELN UND SPARGEL!



ZUTATEN

- 500 ml Wasser
- 250 g Scampischwänze
- 300 g Miesmuscheln
- 480 g Venusmuscheln
- 480 g Spargel
- 1/2 Karotte
- 1/2 Zwiebel
- Geröstetes Brot n.B.
- Natives Olivenöl extra nach Belieben
- 1/2 Knoblauchzehe
- Schnittlauch n.B.
- Petersilie n. B.
- Salz und Pfeffer n. B.

ZUBEREITUNG

Die Scampischwänze waschen und eine halbe Stunde lang mit der Schale in 500 ml Wasser, der Karotte, der Zwiebel, der Petersilie und dem Pfeffer kochen lassen.

Putzen Sie den Spargel und blanchieren Sie ihn 10 Minuten lang in kochendem Salzwasser. Gießen Sie ihn ab und legen Sie ihn beiseite. Rösten Sie in der Zwischenzeit die Brotscheiben mit ein wenig nativem Olivenöl extra in der Pfanne.

Braten Sie in den Knoblauch mit ein wenig nativem Olivenöl extra und der Petersilie in der Pfanne an. Fügen Sie die Venusmuscheln, die Miesmuscheln hinzu und warten Sie, bis sie sich öffnen. Wenn sich der Großteil geöffnet hat, nehmen Sie die Pfanne vom Feuer und schälen Sie die Muscheln. Leben Sie 6 ganze Venusmuscheln und 4 Miesmuscheln beiseite.

Filtern Sie die Fischsuppe und stellen Sie sie wieder auf den Herd. Fügen Sie nun auch die Scampi hinzu. Nach 10 Minuten auch die Spargel und die geschälten Muscheln hinzufügen. Mit Salz abschmecken und vom Feuer nehmen.

In der Zwischenzeit die Petersilie und den Schnittlauch hacken. Die Suppe mit den gerösteten Brotscheiben, den ganzen Miesmuscheln und Venusmuscheln und den gehackten Kräutern servieren.



mipaaf
Ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali

KAMPAGNE FINANZIERT DURCH
DIE EUROPÄISCHE UNION
UND DEN ITALIENISCHEN STAAT

