



Ein echter Genussmoment - und dazu Wein von Blanchet

Leckere Gerichte müssen nicht kompliziert sein, genau wie unsere vielfältigen Weine. Mit diesem Rezept habt ihr ein genussvolles Erlebnis - und dazu passt Blanchet.

Zeitaufwand
35 Minuten

Schwierigkeitsgrad
leicht

Personenanzahl
4 Personen

Zutaten

1 kg	grüner Spargel
4	Jakobsmuscheln
200 ml	Blanchet Blanc de Blancs
150 ml	Wasser
500 ml	Gemüsebrühe
100 g	grüne Tiefkühlerbsen (frisch oder tiefgekühlt)
150 g	Kartoffeln (am besten vorwiegend festkochend)
2	Schalotten
80 g	Butter
150 ml	Sahne
30 ml	Milch
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
etwas	Muskatnuss

..und dazu Blanchet Blanc de Blancs
Trocken

Zubereitung

1

Den Spargel eventuell schälen, jedoch auf jeden Fall vom unteren holzigen Ende befreien. In Stücke schneiden.

2

Die Kartoffeln schälen. Zusammen mit dem Wasser, Wein und der Brühe etwa 20 Minuten leicht bissfest garen.

3

Nun den Spargel und die Erbsen (bis auf 8 kleine Stangen) hinzugeben und für 5 Minuten mitkochen lassen.

4

Jetzt die Sahne hinzugeben und alles mithilfe eines Pürierstabes fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer die Suppe abschmecken.

5

Die Hälfte der Butter in einer Pfanne zerlassen und den restlichen Spargel, sowie die Schalotten hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

6

Die andere Hälfte der Butter ebenfalls in einer Pfanne zerlassen und die Jakobsmuscheln hinzugeben. Diese nur von beiden Seiten kurz, max. 20 Sekunden pro Seite, anbraten und dann ebenfalls mit Salz und Pfeffer würzen.

7

Die Milch mit einem Milchaufschäumer aufschlagen und mit Muskatnuss abschmecken.

8

Nun die Suppe in Schälchen anrichten. Die Spargelstangen und die Jakobsmuscheln darauf geben. Zum Schluss mit dem Milchschaum garnieren und dazu ein Glas Weißwein genießen.

[Hier geht's zum Blog Foodistas](#)

Diese Website wurde mit [toujou](#) gebaut