



Walnuss-Cremesüppchen mit Jakobsmuscheln



Zubereitung:

1. Den Strunk der Artischocke herausdrehen und das Artischockenherz in einen Topf geben. Mit $\frac{1}{2}$ l Wasser auffüllen. 2 Prisen Salz und einige Stängel Petersilie hinzufügen. Wasser zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht, den Topf von der Kochstelle nehmen und alles abkühlen lassen.
2. In einem kleinen Topf 300 ml Wasser erhitzen. Die Knoblauchzehe schälen und ins Wasser geben. Sobald das Wasser kocht, abschütten und frisches, kaltes Wasser zum Knoblauch geben. Erneut aufkochen und abgießen. Den Vorgang noch zweimal wiederholen. Knoblauchzehe entfernen.
3. Das Wasser und die Walnüsse in einem Mixer pürieren, bis eine homogene, cremige Masse entsteht. Sherryessig und Salz hinzufügen. Zum Schluss das Öl langsam hineinlaufen lassen. Masse durch ein Sieb streichen.
4. Die Blätter des Basilikums abzupfen und waschen. In kochendem Salzwasser kurz blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Basilikum in einen Mixer geben und pürieren, dabei das Sonnenblumenöl langsam hinzulaufen lassen. Durch ein Sieb streichen. Kurz stehen lassen, damit sich das überschüssige Öl absetzen kann. Dieses gegebenenfalls abschütten oder abtupfen.
5. Die Jakobsmuscheln trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Von beiden Seiten kurz scharf anbraten. Noch in der Pfanne für 2-3 Minuten bei 200 Grad in den vorgeheizten Backofen geben.
6. Walnuss-Suppe unter ständigem Rühren langsam erwärmen. Die Artischocke aus dem Wasser nehmen, abtrocknen und vierteln.
7. Zum Servieren die Suppe in einen tiefen Teller geben und Jakobsmuscheln und Artischockenviertel darin anrichten. Mit dem Basilikumöl beträufeln und mit einigen Blättchen Basilikum dekorieren.

Zutaten für 4 Portionen :

- 12 Jakobsmuscheln
- 400 g Artischocken
- einige Stängel Petersilie
- $\frac{1}{2}$ l Wasser
- 1 Knoblauchzehe
- 300 ml Wasser
- 100 ml Olivenöl
- 1 EL Sherryessig
- 100 g kalifornische Walnüsse
- einige Zweige Basilikum
- 2 EL Sonnenblumenöl
- Salz