

e aus

Clam Chowder

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.

ergibt ca. 8 dl

800 g frische Venusmuscheln
(Vongole, Clams)

4 dl Fertig-Fischfond oder
Gemüsebouillon

1 dl Weisswein

2 Schalotten, fein gehackt

1 Knoblauchzehe, gepresst

1 Teelöffel frischer Meerrettich,
fein gerieben

½ Teelöffel Thymianblättchen

wenig Öl zum Dämpfen

2 mehlig kochende Kartoffeln
(ca. 250 g, z. B. Christa,
Mathilda), in Würfeli

1 dl Milch

1 dl Rahm

Salz, Pfeffer, nach Bedarf

5 Tranchen Frühstücksspeck, gebraten, in Streifen, und ½ Bund
glattblättrige Petersilie, fein
gehackt, für die Garnitur

Muscheln unter fließendem Wasser
gut bürsten, bereits offene Muscheln
wegwerfen. Fischfond und Wein auf-

kochen, Muscheln beigegeben, Hitze
reduzieren, zugedeckt ca. 5 Min. kö-
cheln, bis sich die Muscheln öffnen,
herausnehmen, nicht aufgegan-
ene Muscheln wegwerfen. Muschel-
fleisch herauslösen, grob hacken, zu-
gedeckt kühl stellen. Sud durch ein
feines Sieb giessen, beiseite stellen.
Schalotten, Knoblauch, Meerrettich
und Thymian im warmen Öl an-
dämpfen. Kartoffeln beigegeben, ca.
1 Min. mitdämpfen. Muschelsud da-
zugiessen, aufkochen, Hitze reduzie-
ren, zugedeckt ca. 15 Min. köcheln.
Suppe pürieren, Milch und Rahm da-
zugiessen, würzen, aufkochen. Mu-
schelfleisch beigegeben, nur noch heiss
werden lassen, anrichten, garnieren.

VARIANTE MIT VONGOLE AUS DEM GLAS:

1 Glas Vongole (ca. 200 g), abge-
tropft, grob hacken, zugedeckt kühl
stellen. Schalotten, Knoblauch, Meer-
rettich und Thymian im warmen Öl
andämpfen. Kartoffeln beigegeben und
ca. 1 Min. mitdämpfen. 4 dl Fertig-
Fischfond und 1 dl Weisswein dazu-
giessen, aufkochen. Weitere Zuberei-
tung siehe oben.



Das ausgelöste Muschelfleisch von
Vongole ist im Glas erhältlich

