

# 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 Würfeln

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 beigeben, Hitze  
reduzieren, zugedeckt ca. 5 Min. köcheln,  
bis sich die Muscheln öffnen,  
herausnehmen, nicht aufgegange-  
ne 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 beigeben, 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 beigeben, 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 beigeben 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

