

Zutaten für 4 Personen

Karotten	500 g
Shiitake	1 St.
Kefen	6 St.
Zwiebeln	20 g
Butter	40 g
Vanillesfängel	2 St.
Anissterne	2 St.
Orangensaft	2 dl
Ananassaft	1 dl
Salz, Pfeffer	2 dl
Geflügelfond	2 dl
Balsamico	4 St.
Jakobsmuscheln	4 St.

Aus den geschälten Karotten für die Garnitur kleine, 2 mm dicke und 2 cm lange Sträbchen schneiden. Den Shiitake rüsten und in Streifen schneiden. Die Kefen schräg halbieren.

Die übrig gebliebenen Karotten in Stücke schneiden und in Zwiebeln hacken. Die Vanillesfängel und den Anis dazugeben, mit dem Butter gut andünsten. Die Vanillesfängel einreduzieren. Mit dem Geflügel-Orangensaft und dem Ananassaft ablöschen, einreduzieren. Die Suppe fond aufgiessen und köcheln lassen, bis die Karotten weich sind. Die Suppe mixen, passieren und köcheln lassen, bis die Karotten weich sind. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Jakobsmuscheln in Olivenöl heiss sautieren und für die Garnitur: Die Karotten, Kefen und Shiitake in Olivenöl heiss sautieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Jakobsmuscheln mit Salz und Pfeffer würzen und grillieren. Die Jakobsmuscheln sowie die Gemüse- und Pilzgarnitur auf vorgewärmte Suppenteller anrichten und vor dem Gast mit dem speziellen Karotten-Vanille-Süppchen auffüllen.

Karotten-Vanille-Süppchen mit Anis und Jakobsmuschel