Safran Schaumsuppe mit Jakobsnüssen

60–75 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

1 EL	Butter
1 Stk.	Zwiebel, weiß
150 g	Kartoffeln, mehlig
500 ml	Fischfond
150 ml	Wermut
300 ml	Schlagobers
1 EL	Butter
4 Stk.	Jakobsnüsse (ohne Rogen)
1 Tasse	Dille, frisch
1 Pkg.	Safran echt
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Bio Pfeffer bunt ganz

Zubereitung

1. Im ersten Schritt Wasser in einem Topf mit einer Prise Salz zum Kochen bringen. Die Kartoffeln darin kochen. Dann schälen und in kleine Stücke schneiden. Während der Kochzeit die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden.
2. Jetzt die Butter in einem größeren Topf erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Die Kartoffeln hinzugeben und wenig später mit Wermut ablöschen. Dann kann das Schlagobers und der Fischfond hinzugegeben werden. Alles nochmals aufkochen lassen. Anschließend die Hitze reduzieren, den Safran hinzugeben und abschmecken. Für etwa 25 Minuten köcheln lassen.
3. Währenddessen können die Jakobsnüsse zubereitet werden. Dafür die Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Jakobsnüsse mit Salz und Pfeffer würzen und dann auf jeder Seite für jeweils zwei Minuten braten.
4. Zum Schluss die Suppe pürieren, bis sie sehr schaumig ist. Mit frischer Dille bestreuen und jeweils eine Jakobsnuss in der Suppe platzieren.