

## Clam Chowder mit Geuze



Personen

45

Minuten

### Alle Zutaten

- 800g frische Venusmuscheln (Vongole, Clams)
- 2 Stangensellerie, in Würfel gehackt
- 2dl Fischfond
- 2dl Gemüsebouillon
- 1dl Boon Geuze
- 2 Schalotten, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 1TL frischer Meerrettich, fein gerieben
- 0.5TL Thymianblättchen
- Wenig Öl zum Dämpfen
- 2 mehlig kochende Kartoffeln in Würfel
- 1dl Milch
- 1dl Rahm
- Salz nach Bedarf
- Pfeffer nach Bedarf
- 50g Frühstücksspeck, gewürfelt, gebraten für die Garnitur
- 0.5 Bund glattblättrige Petersilie, fein gehackt, für die Garnitur



### Schritt für Schritt zum Genuss

- 1** Muscheln unter fließendem Wasser gut bürsten, bereits offene Muscheln wegwerfen.
- 2** Fischfond und Geuze aufkochen, Muscheln begeben, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 5min. köcheln, bis sich die Muscheln öffnen, herausnehmen, nicht aufgegangene Muscheln wegwerfen.
- 3** Muschelfleisch herauslösen, zugedeckt kühl stellen, Sud durch ein feines Sieb giesen, beiseite stellen. Schalotten, Knoblauch, Meerrettich und Thymian im warmen Öl andämpfen.

- 4** Kartoffeln und Stangensellerie begeben, ca. 1min. mitdämpfen. Muschelsud dazu giesen, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 15min. köcheln.

- 5** Suppe pürieren, Milch und Rahm dazu giesen, würzen, aufkochen. Muschelfleisch begeben, nur noch heiss werden lassen, anrichten und mit Speck und Petersilie garnieren.

### Gutes Essen verdient gutes Bier

Wenn schon mit Craft-Bier gekocht wird, dann darf auch ein gutes Bier zum Essen nicht fehlen. Unsere Biersommeliers haben einige passende Biere verkostet und empfehlen zu diesem Essen:

#### Geuze (zum Beispiel Boon Geuze)

Spritzige Säure, trockene Textur, komplexe Aromatik, belebende Wirkung. Geuzen sind Cuvées aus Lambiks. Spontan vergorenen Weizenbier. Lambikbrauer kontrollieren die Gärung nicht, sie folgen ihr. Goldfarben, klar mit stabilem Schaum. Komplexe, sauer geprägte Aromatik von Zitrus, Grapefruit, Rhabarber, Honig, erdige Töne, Leder, Stallgeruch, Heu. Trockene Textur, lebendige Rezens, würziges samtsaures Finish. Passt perfekt zu dieser Clam Chowder, sowie als Aperitif oder zu andern marinierten Fischgerichten.

