



Eine herzhaftere, cremige Suppe mit einem leicht rauchigen Aroma und reichhaltiger Muscheleinlage. (Zürich, 3/2012)

## CLAM CHOWDER

### Mehlgebundene Suppe mit Muscheln, Speck, Kartoffeln, Zwiebeln und Sahne

Es gibt nur wenige Rezepte, die als typisch amerikanisch gelten und für sich beanspruchen können, ihre Ursprünge in den Küchen der ersten Siedler zu haben: Clam Chowder ist so ein Rezept. Nur was ist Clam Chowder? Ist es die sämige weiße Suppe aus Muscheln, Bacon, Kartoffeln und Zwiebeln, die mit Milch oder Rahm verfeinert wird und als *New England Clam Chowder* auf den Tisch kommt. Oder ist es die Tomaten-Gemüse-Suppe mit Thymian und Muschelstückchen, die als *Manhattan Clam Chowder* serviert wird und von den Portugiesen oder den Italienern erfunden worden sein soll? Oder aber die klare Brühe mit Muscheln, Kartoffeln und Bacon, die einem als *Rhode Island Clam Chowder* vorgesetzt wird. Oder die butterrige Version aus Delaware? Oder die mit Mehl andgedickte Suppe, die nach Cape Hatteras benannt ist?

Eine Clam Chowder kann vieles sein, auch wenn man sich auf das Gebiet der nordöstlichen USA (oder der südlichen Ostküste Kanadas) beschränkt, wo diese Chowders jedenfalls ihren Ursprung haben. Gemeinsam ist allen Versionen eigentlich nur die Verwendung von Quahog (siehe dort). Rezepte gibt es zuhauf. Gemeinsam ist ihnen die Verwendung von Muscheln, Bacon, Zwiebeln, Kartoffeln



**Die Königin von Ayutthaya** | «In Chinatown werden an jeder Ecke exotische Meerestiere, Gemüse und vor allem auch Früchte verkauft, namentlich süße Mangos stehen an diesem kühlen März-Tag hoch im Kurs, als Sonnenspende, Boten einer wärmeren Welt. Die Mangos stammen aus Thailand oder von den Philippinen, so steht es jedenfalls da und dort angeschrieben, obwohl...»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 2. März 2012.



**Quahogs auf einem Markt im kanadischen Küstenstädtchen Saint John. Die Quahog (*Mercenaria mercenaria*) ist eine vor der Ostküste Nordamerikas, von der Prince Edward Island bis über Florida hinaus verbreitete Muschel, die auch *Hard clam* oder *Chowder clam* genannt wird. Da Quahogs in Europa nicht zu bekommen sind, verwende ich Venusmuscheln, die eine ähnliche Größe haben.**



**Herzhaft und leicht rauchig: die New England Clam Chowder, wie sie im Lure serviert wird. (3/2012)**

#### **FÜR 2 PERSONEN**

400 g Venusmuscheln  
 100 g geräucherter Speck, in feinen Streifen  
 1 Zwiebel, möglichst fein gehackt  
 200 g Kartoffeln, eher fest kochende Sorte, geschält in kleinen Würfeln  
 3 EL Mehl  
 500 ml Wasser  
 1 Thymianzweiglein  
 1 Lorbeerblatt  
 2 TL Salz  
 2 EL Sahne, 15 % Fett  
 1 TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen  
 Etwas Salz zum Abschmecken  
 2 EL Schnittlauch

**Chowder** | Das Wort *Chowder* soll vom französischen *Chaudière* abstammen, der Bezeichnung für die stählernen Kochtöpfe, mit denen die ersten Siedler an der kanadischen Küste landeten.

und Sahne oder Milch. Als Würze kommen immer Pfeffer und Salz, oft Thymian, gelegentlich Lorbeer und als Dekoration Paprika oder Schnittlauch vor. Ich habe mich bei meinem Rezept an der *New England Clam Chowder* orientiert, die mir in der Lure Fishbar in Soho serviert wurde. Die Chowder ist herzhaft und hat ein leicht rauchiges Aroma, das vom geräucherten Speck oder Bacon herrührt. Ich gebe etwas weniger Sahne in die Suppe als die Köche der Lure Fishbar, dafür mehr Muscheln. Nach Muscheln schmeckt die Chowder allerdings trotzdem kaum, doch ist dies wohl auch nicht das Ziel des Rezepts.

#### **Zubereitung** (Kochzeit 25 Minuten)

**1** | Venusmuscheln unter fließendem Wasser abbrausen, dabei sorgfältig untersuchen und geöffnete oder verletzte Exemplare entsorgen. *In der Regel werden die Muscheln bei uns geklärt verkauft, das heißt von allfälligem Sand befreit. Selbst gesuchte (oder ungeklärte) Muscheln sollte man indes zuerst einige Stunden lang in ausreichend gesalzenem Wasser an einem kühlen Ort stehen lassen.*

**2** | Eine unbeschichtete Stahlpfanne erhitzen und die Muscheln sorgfältig hineinlegen, Deckel aufsetzen. Nach etwa 3–5 Minuten sollten die meisten Muscheln offen sein (wenn sie sich öffnen macht dies ein kleines Plop-Geräusch). Am Boden des Topfes schwimmt jetzt das Wasser aus den Muscheln. Topf vom Herd nehmen, alle geöffneten Muscheln aus dem Sud heben und beiseite stellen. Ungeöffneten Muscheln entsorgen. Muschelwasser durch ein feinmaschiges Sieb gießen. Muscheln aus den Schalen lösen und beiseite stellen. *Manchmal wollen sich die Muscheln gar nicht so leicht öffnen, jedenfalls nicht alle zur gleichen Zeit. Sollte es nach 5 Minuten noch allzu viele geschlossene Muscheln in der Pfanne haben, kann man mit diesen einen zweiten Durchgang starten. Man sollte indes auf jeden Fall die geöffneten Muscheln und deren Saft bereits aus der Pfanne nehmen, denn die kleinen Tiere werden sehr schnell trocken.*

**3** | Eine Stahlpfanne erwärmen und den Speck darin braten bis er sehr knusprig (dunkelbraun) ist und sich auf dem Boden der Pfanne ein Ölfilm gebildet hat. Den Speck aus der Pfanne heben. Die Zwiebeln begeben und dünsten bis sie glasig sind. Die Kartoffelstücke begeben, mit Mehl bestäuben, kurz umrühren und mit 500 ml Wasser ablöschen. Gut rühren damit sich das Mehl vollständig auflöst. Muschelsaft, Thymian, Lorbeer und Salz begeben. Aufkochen lassen, Hitze reduzieren und 15 Minuten sanft köcheln lassen bis die Kartoffelstücke gar sind. Dabei immer wieder umrühren.

**4** | Thymian und Lorbeer entfernen. Sahne einrühren, Pfeffer begeben, mit Salz abschmecken, kurz durchziehen lassen. Muscheln und Speck einrühren, auf Teller verteilen, mit Schnittlauch bestreuen.

*Das Mehl verleiht der Suppe eine cremige Konsistenz. Die Sahne braucht es eigentlich vor allem, weil sie die leicht gelbliche Suppe etwas aufhellt. Natürlich kann man nach Belieben auch mehr Sahne begeben. Manche Rezepte kochen die Chowder auch mit Milch.*