

Miesmuschelsuppe Zutaten für 4 Personen

Zutaten:

100 gr. Gemüsebrunoise (Karotten, Sellerie, Fenchel, Lauch in kleinen Würfelchen)
1 Schalotte (ca. 30gr) gehackt
1 Knoblauchzehe zerdrückt
1 kg Miesmuscheln
1 gestrichener Teelöffel Meizena
3 dl Weisswein
auslösen.
½ lt Gemüsebouillon
Zitronensaft
Safranfäden
Olivenöl
Salz, Pfeffer, Pernod
60 gr. eiskalte Butter in kleinen Würfel
gehackter Schnittlauch
Schlagrahm

Vorbereiten:

Muscheln reinigen, im Weisswein dünsten,
Muschelsud abpassieren.
Gemüsebouillon herstellen

Zubereitung:

Schalotten, Knoblauch und Brunoise im Olivenöl andünsten, mit Maizena stäuben, mit 1 dl Weisswein ablöschen. Safranfäden begeben, mit Bouillon auffüllen und den passierten Muschelsud zugeben. Sieden, bis das Gemüse knapp weich ist. Suppe abpassieren, mit der Butter aufmixen, Brunoise wieder begeben. Muscheln in Suppe geben, abschmecken mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Pernod. Etwas Schlagrahm und Schnittlauch begeben, servieren.