

Muschelsuppe



www.groebenhof.at

Zutaten: (ca. 6 Personen)

zum kochen der Muscheln

- 1 kg Bouchot Muscheln (Miesmuscheln)
- 1 Zwiebel
- 1 Stk. Staudensellerie
- 1 Karotte
- 1/2 Stk. Fenchel
- 1 Stk. Lauch
- Messerspitze Safranfäden
- Lorbeerblatt, Pfefferkörner,
- je 1 Zweig Thymian und Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- 4 dl Weißwein
- 3 dl Wasser
- Olivenöl zum anschwitzen

für die Suppe

- 1 Zwiebel
- 1 Stk. Staudensellerie
- 1 Karotte
- 1/2 Stk. Fenchel
- 1 Stk. Lauch
- je 1/4 Stk. Paprika rot, gelb und grün
- 1/2 l Rahm
- Salz, Pfeffer
- einen Schuß Noilly Prat
- etwas Butter zum anschwitzen

Zubereitung:

Die Muscheln putzen und vom Bart befreien. Das Olivenöl erhitzen und die Muscheln in das heiße Öl geben. Die in Würfel geschnittenen Gemüse, die Gewürze und die in Scheiben geschnittene Knoblauchzehe zu den Muscheln

geben. Alles kurz anschwitzen. Den Weißwein und das Wasser zugeben und die Muscheln einige Minuten mit geschlossenem Deckel dünsten bis sie sich öffnen. Die Muscheln auf ein Sieb schütten und den Muschelfond auffangen. Das Muschelfleisch von den Schalen befreien und beiseitestellen. Für die Garnitur einige Muscheln nicht auslösen und mit der Schale in die fertige Suppe geben.

Für die Suppe die Gemüse in feine Würfel schneiden und in der Butter anschwitzen. Mit dem Muschelfond auffüllen und 5 Minuten kochen lassen. Den Rahm dazugeben und mit Salz, Pfeffer und dem Noilly Prat abschmecken. Gegebenen Falls mit etwas Maizena binden. Das Muschelfleisch hinzugeben und in vorgewärmten Suppentellern servieren.