



Edler Belgischer Muschel-Fischeintopf „Waterzooi“

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der Klassiker, hier in edler Version empfohlen

Zutaten

- 1 kg frische Miesmuscheln
- 400 g Fischfilet (Rotbarsch, Seelachs, Lachs etc.)
- 200 g Jacobsmuscheln, küchenfertig
- 4 frische Garnelen ohne Darm, küchenfertig
- 0,4 l trockener Weißwein
- 2 mittelgroße Zwiebeln in Streifen
- 1 Thymianzweig
- 1 Lorbeerblatt
- 400 ml Fischfond
- 1 Tütchen (2 g) Safranfäden
- 250 ml passierte Tomaten
- 250 g Crème fraîche
- 1 El Speiseöl
- 1 mittelgroße Karotte in Stiften
- 2 Stangen Frühlingslauch in Stiften
- 100 g Knollensellerie in Stiften
- 2 El frische, gehackte Kräuter wie: Dill, Petersilie und Estragon
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt 1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Das Gemüse vorbereiten, „schnibbeln“, die Kräuter hacken, die Muscheln zunächst putzen, unter fließendem Wasser abbürsten.

Schritt3

Den Fisch waschen, trocken tupfen und in rustikal große Stücke schneiden.

Schritt4

Der Ansatz:

Schritt5

Die Zwiebeln in einem ausreichend großen Topf mit etwas Öl glasig andünsten und die Muscheln, Lorbeerblatt und den Thymianzweig dazu geben. Mit dem Weißwein,aufgießen, bei geschlossenem Deckel ca. 10 min. dünsten.

Schritt6

Den Muschelfond durch ein Küchensieb passieren, verwahren.

Schritt7

(Alle Muscheln sollten sich dann geöffnet haben, nicht geöffnete sofort entsorgen)

Schritt8

Den Safran in etwas Öl leicht anschwitzen, den Muschelfond, Fischfond, Crème fraiche und die passierten Tomaten dazu geben. Ca.10 min. leise köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt9

Zunächst das Gemüse hinzufügen, „bissfest“ garen.

Schritt10

Dann folgen etwas zeitversetzt, die Fischstücke und die Garnelen, zum Schluss die empfindlichen Jacobsmuscheln.

Schritt11

Nicht übergaren, lediglich „gar ziehen“ lassen, nachschmecken und die Kräuter unterheben.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

In großen, vorgewärmten Suppentellern verteilen und geröstetes Knoblauchbrot dazu servieren.

Rezeptart: National / Regional **Tags:** fisch, muscheln

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/edler-belgischer-muschel-fischeintopf-waterzooi/>