

Miesmuscheln in Gemüse - Safran Sud

- **Portionen:** 3-4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '3-4', 'yield' : " } });
```

Etwas für die Muschelsaison - Interessant mit der leichten Safran Note.

Zutaten

- Pro Person 1 kg frische Miesmuscheln
- 1 Möhren
- 100 g Staudensellerie
- 1 Stange junger Porree
- 1 - 2 Schalotten
- 1/2 Knolle Fenchel
- 2 Tütchen Safran in Fäden
- 1 Fl. trockener Weißwein
- 1 Becher Sahne oder Crème fraîche
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Das Gemüse putzen, waschen und in kleine, 1 cm große Würfel schneiden. In einem ausreichenden großen Topf oder Bräter in Butter glasig anschwitzen. Die gut unter fließendem Wasser gebürsteten, gereinigten Muscheln dazu geben. Mit Salz, Pfeffer, Chili oder Cayenne würzen und mit Weißwein ablöschen, bei geschlossenem Deckel, ca. 10 -12 min. köcheln. Danach die Muscheln heraus nehmen, warm stellen.

Schritt3

Den Fond mit Safran und etwas Crème fraîche versetzen, etwas reduzieren, nachschmecken und mit kalter Butter aufmixen, verfeinern.

Schritt4

Anrichtevorschlag:

Schritt5

Die Muscheln Portionsweise im Suppenteller oder in einer Suppenterrine auftragen. Den aufmontierten Fond von den Muscheln in einem Schälchen oder einer Suppentasse extra reichen.

Schritt6

Dazu reiche ich krosses, warmes Stangenbrot und einen kühlen, trockenen "fränkischen Riesling".

Rezeptart: Schleswig-Holsteinisch **Tags:** edel, einfach, für jeden tag, holsteinisch, lecker, maritim, safran, saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/miesmuscheln-in-gemuese-safran-sud/>