



# Miesmuscheln in Safransahne und Blätterteig

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

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

Eine elegante Vorspeisen - Alternative in der Muschelsaison

## Zutaten

- 250 g frisches gekochtes Muschelfleisch ohne Bart
- (800 - 1000 g frische Miesmuscheln)
- 3/8 l trockener Riesling
- Etwas Suppengrün aus Möhre, Porrée, und Sellerie zum blanchieren
- Für die Safransahne:
- Zu gleichen Teilen:
- 1 -2 junge Frühlingsmöhren in kleinen Würfeln
- 2 Stangen Frühlinglauch in kleinen Würfeln
- 2 Schalotten, fein geschnitten
- 60 g Staudensellerie in kleinen Würfeln
- 1 vollreife Freilandtomate in kleinen Würfeln, Tomate concassée
- 1/8 l Sahne
- 1/8 l Crème fraîche
- Etwas Olivenöl
- Etwas Butter
- 2 - 3 Esslöffel Mehl
- 2 g / Döschen Safran in Fäden
- 100 - 150 g Fertig - Blätterteig aus dem Supermarkt
- 1 Ei
- Gewürze

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

## **Schritt2**

Den Blätterteig auftauen, etwas dünner, ausrollen und in 10 x 5cm große Vierecke schneiden. 1 Eigelb mit einem Esslöffel Wasser verquirlen und die Blätterteig Kissen einstreichen.

## **Schritt3**

Mit einer Tischgabel gleichmäßig etwas einstechen und nach Hersteller Vorschrift ca. 8 - 10 min. bei 160° C goldgelb backen.

## **Schritt4**

Die Vorbereitungen:

## **Schritt5**

Das Gemüse putzen, waschen und in recht kleine Würfel (Brunoise) schneiden. Die Fleischtomate kurz in kochendem Wasser brühen, sofort wieder in kaltem Eiswasser abkühlen. Abziehen, vierteln, die Kerne entfernen, in kleine Würfel schneiden. (Tomate concassée)

## **Schritt6**

Vorbereitung der Miesmuscheln:

## **Schritt7**

Die Miesmuscheln zunächst gründlich unter fließendem Wasser abbürsten, säubern.

## **Schritt8**

Das Suppengrün in grobe Würfel schneiden und in einem ausreichend großen Topf, (mit passendem Deckel) in etwas Olivenöl kurz glasig anschwitzen.

## **Schritt9**

Die Miesmuscheln dazu geben, salzen, pfeffern und den fein geschnittenen Knoblauch hinzufügen.

## **Schritt10**

Mit Weißwein auffüllen / ablöschen und bei gut geschlossenem Deckel 8 - 10 min. köcheln lassen. ( Bis sich die Muscheln öffnen) Heraus nehmen, den Sud passieren.

## **Schritt11**

Nach kurzer Abkühlphase das Fleisch dert Muscheln entnehmen, die Bärte entfernen.

## **Schritt12**

Die Safransahne:

## **Schritt13**

Die Gemüse Würfel in etwas Butter glasig anschwitzen, ca. 2 Esslöffel Mehl dazu geben, verrühren und 1 min. ausschwitzen lassen..

#### **Schritt14**

Den Weißwein und den Muschelfond aufgießen, glatt rühren und ca.10 min. auskochen lassen.

#### **Schritt15**

Mit Sahne, Crème fraiche und dem Safran vollenden, etwas reduzieren lassen, kurz halten.

#### **Schritt16**

Ev. mit Cayenne nachschmecken und etwas kalte Butter unterrühren.

#### **Schritt17**

Nunmehr das Muschelfleisch dazu geben.

#### **Schritt18**

Nur noch erhitzen, nicht mehr kochen lassen . (Um ein "Zähwerden" des Fleisches zu verhindern)

#### **Schritt19**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt20**

Das kurz gehaltene Muschelragout üppig auf der Tellermitte placieren und jeweils ein warme Blätterteigkissen darüber geben.

#### **Schritt21**

Mit einigen Würfeln Tomate Concassée drum herum (Für die Optik) ergänzen.

**Rezeptart:** Warme Vorspeisen **Tags:** elegant, leicht, maritim, saisonal, warme vorspeise

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/miesmuscheln-in-safransahne-und-blaetterteig/>