

Rheinisches Muschelsüppchen mit Safran und gebratenem Meerwolf



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

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

Die typisch rheinische Spezialität, althergebracht und edel überarbeitet

Zutaten

- 1 kg taufrische Miesmuscheln
- 150 g Meerwolffilet p. P.
- 2 - 3 Schalotten in Würfeln
- 1 Stange Frühlingslauch in kleinen, gleichmäßigen Würfeln
- 1 kleine Möhre in kleinen, gleichmäßigen Würfeln
- 1 Stange Staudensellerie in kleinen, gleichmäßigen Würfeln
- 1/4 l trockener Weißwein
- 100 ml Noilly Prat

- 100 ml Crème fraiche
- 1 Becher Sahne
- 1 - 2 g Safran in Streifen
- Etwas kalte Butter
- Salz, Pfeffer, etwas Cayenne

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen::

Schritt2

Die vorbereiteten Schalotten in etwas Butter glasig anschwitzen und die gut gewaschenen Muscheln dazu geben, leicht salzen und pfeffern. Bei geschlossenem Deckel ca. 8 - 10 min. dünsten, bis sich die Muscheln geöffnet haben.

Schritt3

(Muscheln, die sich nicht geöffnet haben, entsorgen)

Schritt4

Heraus nehmen, etwas abkühlen lassen und das Muschelfleisch für die Einlage entnehmen.

Schritt5

Der Ansatz:

Schritt6

Das Gemüse in etwas Butter anschwitzen und mit dem passierten Muschelfond, Weißwein, Noilly Prat, Crème fraiche und der Sahne aufgießen.

Schritt7

Zusammen verkochen, auf die erforderliche Menge reduzieren, mit dem Safran nachschmecken.

Schritt8

Vor dem Servieren mit etwas kalte Butter schaumig unterrühren, aufmixen.

Schritt9

In der Zwischenzeit den Meerwolf in gleichmäßig große, ca.20 - 30 g schwere Stücke schneiden.

Schritt10

Salzen, pfeffern und mit einigen Tropfen Zitronensaft beträufeln.

Schritt11

Recht kurz in heißer Butter goldgelb heraus braten, etwas in der Pfanne "ausruhen", glasig lassen.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

5 - 6 Muscheln in vorgewärmten Tellern verteilen und die heiße Suppe darüber geben. Den Meerwolf in der Mitte anrichten und mit einem Dillzweig garnieren.

Rezeptart: Rheinisch **Tags:** edel, meerwolf, regional, rheinisch, safran, saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rheinisches-muschelsueppchen-mit-safran-und-gebratenem-meerwolf/>