



# Süppchen von Miesmuscheln mit kleinem Gemüse und Safran

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Ideal in der Muschelsaison, lecker kombiniert mit Tomaten und Weisswein

## Zutaten

- 1 kg frische Miesmuscheln (250 g brutto pro Person)
- 1 - 2 g Safran in Fäden
- 1 l Fischfond - oder Gemüsebrühe
- 1 Möhre, fein gewürfelt
- 1 Stange Frühlingslauch, fein gewürfelt
- 2 - 3 Schalotten, fein gewürfelt
- 1 kleine Stange Staudensellerie, fein gewürfelt
- 2 Tomaten in kleinen Würfeln, "Tomate Concassée"
- 1/4 l trockener Weißwein
- 1 Becher Sahne
- 1 Zitrone
- Gewürze wie Salz, Pfeffer, Cayenne ev.

## Zubereitungsart

### Schritt1

### Schritt2

Die Vorbereitungen:

### Schritt3

Die Miesmuscheln mehrfach unter fließendem Wasser waschen, gründlich abbürsten (Sehr wichtig!)

#### **Schritt4**

Das Gemüse waschen, putzen und in kleine Brunoise - Würfel schneiden

#### **Schritt5**

Der Ansatz:

#### **Schritt6**

Das fein gewürfelte Gemüse mit den Schalotten, in Butter glasig anschwitzen. Die Miesmuscheln dazu geben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit trockenem Weißwein ablöschen.

#### **Schritt7**

Ca.10 min. bei geschlossenem Deckel kochen lassen, bis sich die Muscheln geöffnet haben, ungeöffnete Muscheln sofort entsorgen.

#### **Schritt8**

Aus dem Fond nehmen und das Fleisch und den Bart entfernen, erst einmal beiseite stellen.

#### **Schritt9**

Der Suppenansatz:

#### **Schritt10**

Den Muschelfond mit etwas kräftiger Fischfond - oder Gemüsebrühe ergänzen und mit frischer Sahne verkochen, reduzieren lassen.

#### **Schritt11**

Mit etwas Cayenne, Safran und ev. etwas Zitronensaft würzen, nachschmecken.

#### **Schritt12**

Kurz vor dem Servieren mit kalter Butter „ aufmontieren“.

#### **Schritt13**

Die Einlage mit den Tomaten und dem Muschelfleisch ergänzen.

#### **Schritt14**

Anrichtvorschlag.

#### **Schritt15**

Mit einem Sahnehäubchen, und einem Dillzweig garnieren, dazu reiche ich geröstetes Knoblauchbrot.

**Rezeptart:** Gebundene Suppen **Tags:** leicht, maritim, preiswert, warme fischsuppen

**Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/sueppchen-von-miesmuscheln-mit-kleinem-gemuese-und-safran/>