



hr1-DOLCE VITA

Ingo Bockler **Bretonische Muschelsuppe**

ZUTATEN

1 kg frische Bouchotmuscheln
Olivenöl zum Kochen
etwas Thymian
300 ml Weißwein, trocken
250 g Wurzelgemüse
Blattpetersilie, in feine Streifen geschnitten
2 Schalotten
30 g Butter
2 Msp Safran
20 g Mehl
600 ml Fischfond
100 ml Sahne
Salz und Pfeffer
Pernod zum Abschmecken

ZUBEREITUNG

Muscheln waschen und kontrollieren. Etwas Olivenöl in einem breiten Topf erhitzen und die Kräuterzweige darin anschwitzen. Muscheln dazugeben, kurz mitschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Topf mit einem Deckel verschließen und die Miesmuscheln für 5 Minuten garen. Muscheln in ein Sieb kippen und dabei die Flüssigkeit auffangen. Das Fleisch aus den Schalen lösen. Ungeöffnete Muscheln aussortieren und nicht verwenden.

Karotte und Sellerie schälen und mit dem Lauch in feine, etwa Gabelzinken-lange Streifen schneiden. Die Streifen in gesalzenem Wasser, knackig blanchieren und kalt abschrecken.

Schalotten würfeln und in der Butter anschwitzen. Safran kurz mitschwitzen und alles mit Mehl bestäuben. Den aufgefangenen Muschelfond zusammen mit dem Fischfond angießen. Fond aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen. Sahne in die Suppe geben, aufkochen und mit Anisschnaps, Pfeffer, eventuell Salz und den Kräutern abschmecken. Das Muschelfleisch und die Gemüsestreifen darin erhitzen, nicht mehr kochen.