

Klares Fischsüppchen mit Muscheleinlage und Gemüse

Zutaten für 4 Personen

- 2/3 bis 1 kg frische Miesmuscheln
- 300 ml Weißwein
- Olivenöl zum Kochen
- 2 Zweige Thymian
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 dicke Karotte
- 100 g Lauch
- 150 g Sellerie
- Petersilie nach Belieben
- Dill nach Belieben
- 2 Schalotten
- 4 EL Butter
- 1 Dose Safranpulver oder Safranfäden
- 2 EL Mehl
- 600 ml Fischfond
- 4 cl Anisschnaps

Zubereitung

Miesmuscheln unter fließendem, kaltem Wasser waschen. Geöffnete Muscheln, die sich auch nicht durch leichtes Klopfen wieder schließen, aussortieren und nicht verwenden.

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, Lauch und Sellerie schälen und in feine, etwa 5 cm lange Streifen schneiden. Die Streifen in gesalzenem Wasser knackig blanchieren und kalt abschrecken. Petersilie hacken. Dill fein schneiden und beides beiseitestellen.

Schalotten würfeln und in der Butter anschwitzen. Safran kurz mitschwitzen und alles mit Mehl bestäuben. Den aufgefundenen Muschelfond zusammen mit dem Fischfond angießen. Fond aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Anisschnaps, Pfeffer, eventuell Salz und den Kräutern abschmecken. Das Muschelfleisch und die Gemüsestreifen darin heiß werden lassen. Die Suppe darf jetzt nicht mehr kochen, sonst wird das Muschelfleisch hart.

Tip: Verwendet man 1 kg Muscheln für 4 Personen und fügt beim Angießen des Anisschnaps noch 100 ml Sahne zu, ergibt sich eine vollständige Mahlzeit nach französischem Rezept.