






## Französische Miesmuschelsuppe

 Leicht  50 min  4 Personen

### Zutaten

- 1 kg frische Miesmuscheln  
Art.-Nr. 80133 auf  
[www.deutscheesee.de/shop](http://www.deutscheesee.de/shop)
- Olivenöl zum Kochen
- 2 Zweige Thymian
- 2 Zweige Rosmarin
- 300 ml Weißwein, trocken
- 1 Karotte, dick
- 100 g Lauch
- 150 g Sellerie
- Salz
- Petersilie nach Belieben
- Dill nach Belieben
- 2 Schalotten
- 4 EL Butter
- 1 Dose Safranpuder
- 2 EL Mehl
- 600 ml Fischfond
- Pfeffer
- 100 ml Sahne
- 4 cl Anisschnaps

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

### Zubereitung

#### Schritt 01

Miesmuscheln unter fließend, 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.

#### Schritt 02

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

#### Schritt 03

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 heiß werden lassen. Die Suppe darf jetzt nicht mehr kochen, sonst wird das Muschelfleisch hart.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür