

Muschel - Rahmsuppe

Kategorien: Vorspeisen, Suppen, Fisch, Muscheln

Zutaten für: 4 Portionen

1	kg	Miesmuscheln (geputzt)
150	ml	Weisswein
300	Gramm	Fenchel
20	Gramm	Butter oder Margarine
1	Essl.	Curry
1/4	Ltr.	Schlagsahne
1		Orange
1	Teel.	Gruene Pfefferkoerner
2		Eigelb
		Salz, Pfeffer

Anleitung:

Muscheln waschen. Mit 50 ml Weisswein und Pfeffer 7-10 Min. kochen, Fleisch aus Schalen loesen. Sud durch ein Mulltuch (Sieb) giessen. Fenchel putzen, in feine Streifen schneiden. Bei milder Hitze im Fett Duensten, mit Curry bestaeuben, 100ml Sahne und Sud zugiessen. 5 min. kochen. Orange auspressen, Saft zugeben, Wein und gruenen Pfeffer dazu.

Salzen und wieder 5 min. kochen. Eigelb mit 75ml Sahne verquirlen. Suppe vom Herd nehmen und Eiersahne unterruehren. Muscheln zugeben.

Restliche Sahne steifschlagen und Suppe garnieren.

Zubereitungszeit: 1 Stunde Kalorien: 414 kcal (1730 kJ)

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit*RK*17.08.2015 von K.H.