

Muschelsuppe mit Wintergemüse

Kategorien: Vorspeisen, Suppen

Zutaten für: 4 Portionen

2	kg	Moules a la mariniere, siehe Grundrezept
2		Knoblauchzehen
20	Gramm	Butter
80	Gramm	Lauch, "en julienne"
80	Gramm	Moehren, "en julienne"
80	Gramm	Sellerie, "en julienne"
500	ml	Weisswein, trocken
3		Eigelb
200	ml	Rahm
2	Essl.	Sherry, trocken
		Curry
		Maizena
		Salz
		Pfeffer

Anleitung:

Die Miesmuscheln wie im Grundrezept "Moules a la mariniere", jedoch ohne Butter, zubereiten, in den Sieb schuetten, den Sud auffangen. Die Butter und den durchgepressten Knoblauch in einer Pfanne langsam erhitzen. Die "Julienne" zugeben, mit wenig Curry bestreuen und leicht anduensten, Pfanne beiseite stellen.

Das Muschelfleisch aus den Schalen loesen. Eigelbe mit dem Rahm verquirlen. Wenig Maizena über die Gemuesejulienne streuen und den gesiebten Muschelsud daruebergiessen; aufkochen. Eigelb Rahm-Mischung unter rühren zugeben.

Die Suppe muss eine leichte Bindung haben, darf aber nicht mehr kochen (sonst gerinnt das Eigelb).

Mit Sherry, wenig Salz und Pfeffer abschmecken, das Muschelfleisch zugeben und kurz warm werden lassen.

Dazu: Knusprige Baguettes.

Quelle:

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