

Curry-Miesmuschelsuppe,



Ca. 4 Personen

1-1,5 Kg Miesmuscheln mit Schale, frisch
0,2l Sahne (30% Fett)
EL Butter oder Margarine
1 Gemüsezwiebel
1 Bund Suppengemüse (Sellerie mit Grün, Möhren, Porree)
1 EL Currypulver oder Paste, gestrichen
Dill, frisch
0,1l Weißwein
Salz, Weißer Pfeffer zum würzen
Etwas Zitronensaft
Speisestärke o.ä. zum abbinden

Deichstraße 8
26506 Norden-Norddeich
www.seestern-norddeich.de
info@seestern-norddeich.de



Zubereitung:

1. Der Fond. Die rohen Miesmuscheln mit kaltem Wasser säubern. (Schon geöffnete Muscheln, die sich durch anklopfen o.ä. nicht mehr schließen, entfernen). Die Hälfte des Suppengemüses und der Gemüsezwiebel grob schneiden und mit den Miesmuscheln in einen geeigneten Topf geben. Kaltes Wasser dazugeben bis die Muscheln ca. zu $\frac{3}{4}$ bedeckt sind. Entsprechend Salz, Pfeffer und ein bisschen Butter / Margarine (1/2 EL) dazugeben. Nun erwärmen bis die Muschel alle komplett aufgehen. Das ist in der Regel schon kurz davor bis das Wasser wirklich kocht. Die Muscheln auch nicht wirklich kochen, sondern nur ca. 5 min. köcheln lassen. Dann den Weißwein dazugeben, die Muscheln durch einen Sieb gießen und den Muschelfond natürlich aufbewahren (Muscheln die sich durch das kochen nicht geöffnet haben entfernen!). Die Muscheln anschließend aus den Schalen pulen, vorhandene „Bärtchen“ auch noch entfernen und für das servieren möglichst warm halten (in etwas Muschelfond, Sahne oder auch Weißwein).

2. Die Curry-Suppe. Das restliche Suppengemüse und die Zwiebel fein würfeln und in einem Topf mit der Butter / Margarine anschwitzen. Das Curry kurz mit anschwitzen und mit dem Muschelfond und der Sahne auffüllen. Gelegentlich umrühren. Beginnt es zu köcheln entsprechend mit Speisestärke o.ä. bis zur gewünschten Konsistenz abbinden. Ein Spritzer Zitronensaft und den frisch gehackten Dill mit einrühren. Mit Salz und Pfeffer evtl. nachwürzen. Fertig.

Die gekochten Miesmuscheln auf entsprechenden Tellern / Tassen aufteilen und mit der Curry-Suppe auffüllen. Nach belieben mit einem Dillstrauß oder Sahnehäubchen garnieren. Dazu passt Toast/Weißbrot oder Kräuterbaguette. Guten Appetit!

Die Zutaten sind natürlich nur Richtwerte. Der eine mag es ein wenig „cremiger“, der andere vielleicht etwas „pfeffriger“. Auch lassen sich Miesmuscheln hervorragend mit Knoblauch kombinieren. Französisch vielleicht mit einem Schluck „Pernod“ dabei. Das kann man natürlich nach belieben machen. Wichtig ist allerdings die Qualität der Zutaten. Vermeiden Sie Suppengrün aus der Streudose, nehmen Sie nicht das billigste Curry, frisch gemahlener Pfeffer aus der Mühle schmeckt auch viel aromatischer als Pulver aus der Dose. Und der Sellerie sollte unbedingt mit Grün sein, alternativ kann man Staudensellerie nehmen. Und die Muscheln natürlich frisch.

Ich wünsche Ihnen auf jeden Fall viel Freude beim Nachkochen.