

Miesmuscheln im Weisweinfond



Zutaten:

40g Butter
3 Zwiebeln, 2 Möhren, 1 Stück Sellerie, 1 kl. Stange Porree
2g Safranfäden
1-2 Lorbeerblätter
5 schw. Pfefferkörner, Salz, Petersilie
1kg Miesmuscheln
1/2 l trockener Weißwein

Zubereitung:

Zwiebeln schälen, in Scheiben schneiden, Möhren, Sellerie in Streifen schneiden, Porree in Ringe schneiden. Butter schmelzen und das Gemüse darin kurz andünsten, mit Weißwein und 1/2 l Wasser auffüllen, salzen, Lorbeerblätter und Pfefferkörner hinzugeben, aufkochen lassen. Die Muscheln sorgfältig waschen, die Barthaare entfernen, in den Fond geben und zugedeckt 10 Minuten sanft köcheln lassen, bis sich die Schalen öffnen.

Die Muscheln, die sich nicht geöffnet haben, sind für den Verzehr nicht geeignet.

Die Muscheln auf ein Sieb schütten und den Muschelfond auffangen. Den Fond etwas einkochen lassen, mit Salz, Pfeffer und Petersilie würzen.

Muscheln auf Teller vertiefen und mit dem Muschelfond übergießen.
Dazu passt Schwarzbrot mit Butter.