



## Muschelsuppe mit Safran

KSW 14.11.2014, Vorspeisen

**vorbereitung 1 · kochen 0.30 · portionen 2 · schwierigungsgrad Mittel ·  
quelle KSW Rezepte Service**

### ZUTATEN

- 1 kg Miesmuschel
- 3 Zweige Thymian
- 350 ml Weisswein oder Fischfond
- 6 Pfefferkörner
- 3 Zwiebeln (ca. 175 g)
- 2 Knoblauchzehen
- 5 Tomaten (ca. 400 g)
- 4 Stangen Staudensellerie (ca. 300 g)
- 1 große Fenchelknolle (ca. 350 g)
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Anislikör oder Fencheltee
- 400 ml Fischfond
- 1 Tütchen Safranfäden (0,1 g)
- 2 Lorbeerblätter
- 3 Stiele Petersilie
- Salz
- Pfeffer

trockenschütteln, Blätter abzupfen und hacken.

11. Inzwischen die Muscheln aus den Schalen lösen und hacken.

Kurz vor Ende der Garzeit in die Suppe geben und erwärmen. Die Suppe mit Salz und Pfeffer würzen, mit Petersilie garnieren.

### ZUBEREITUNG

1. Muscheln kalt waschen, Muscheln, die sich dabei nicht schliessen, aussortieren. Muscheln putzen, dabei die evtl. anhaftenden Härte entfernen. Thymian waschen, mit Muscheln, 200 ml Weißwein und den Pfefferkörnern in einen Topf geben und zugedeckt zum Kochen bringen.

2. Die Muscheln so lange kochen, bis alle geöffnet sind, das dauert etwa 7 Minuten. Die Muscheln mit einer Schaumkelle herausnehmen und zur Seite stellen, abkühlen lassen.

3. Den Sud durch ein Sieb giessen und auffangen.

4. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln.

5. Tomaten kreuzweise einschneiden. Kurz in kochendes Wasser geben, anschliessend kalt abschrecken, abziehen und vierteln, dabei die Stielansätze entfernen. Tomaten entkernen und würfeln.

6. Sellerie putzen, waschen, entfädeln und fein würfeln.

7. Fenchel putzen, waschen und fein würfeln.

8. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin glasig andünsten. Sellerie- und Fenchelwürfel dazugeben und weitere 5 Minuten unter Rühren dünsten.

9. Mit Anislikör und restlichem Weisswein ablöschen. Anschliessend Muschelsud und Fischfond und eventuell etwas Wasser zum Auffüllen dazugeben. Safran in die Suppe geben.

10. Suppe zum Kochen bringen, Tomaten und Lorbeerblätter dazugeben und bei mittlerer Hitze 15 Minuten kochen lassen. Petersilie waschen,