

VANILLE

Muschelsuppe mit weisser Schokolade

Zutaten:

2 kg Miesmuscheln
3 Schalotten
1 Fenchelknolle
50 g Butter
2 Lorbeerblätter
100 ml trockener Weisswein
300 ml Vollrahm
500 ml Fischfond
½ Vanilleschote
1 g Safranfäden
50 g weisse Schokolade
Salz, weisser Pfeffer



Zubereitung:

Muscheln unter fließendem Wasser mit einer harten Bürste gründlich reinigen. Gewürfelte Schalotten und Fenchelknolle in wenig Butter ohne zu bräunen glasig dünsten.

Muscheln, Lorbeerblätter und Weisswein hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer gewürzt auf sehr grosser Flamme zugedeckt erhitzen. Einige Male durchrütteln, damit sich die Muscheln besser öffnen. Sobald alle Muscheln aufgegangen sind, vom Feuer nehmen. Muscheln aus der Schale lösen und das Muschelfleisch zugedeckt warm halten. Noch fest verschlossene Muscheln wegwerfen.

Ein Sieb mit einem vierfach gefalteten Küchentuch (besser Passiertuch) auslegen und den Kochsud ohne Bodensatz durchsieben. Zum gesiebten Sud die Sahne, Fischfond, halbierte und ausgekrazte Vanilleschote und Safranfäden geben. Aufkochen, 5 Minuten ziehen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe sieben und mit Butter mit dem Pürierstab aufschäumen. Das Muschelfleisch darin erwärmen. In vorgewärmte Teller geben und über jeden Teller etwas geriebene weisse Schokolade streuen und in der Suppe schmelzen lassen.

