



## Safran-Muschelsuppe

6 Portionen

200 g Wurzeln  
3 Stiele Staudensellerie  
1 Schalotte [kleine Zwiebel]  
½ Bund Dill  
½ Bund glatte Petersilie  
1 Lorbeerblatt  
500 ml trockener Weißwein  
1000 g Muscheln  
150 g Porree (1 kl. Stange)  
2 Tomaten  
2 EL neutrales Öl  
250 ml Sahne  
0,1 g gem. Safran  
1 Schuss Noilly Prat  
2 TL Speisestärke  
1 unbehandelte Zitrone  
Salz  
Pfeffer

- Wurzeln fein würfeln
- Sellerie fein würfeln, Selleriegrün grob hacken und beiseite stellen(zum Garnieren)
- Schalotte pellen und fein würfeln
- Muscheln kontrollieren, ggf. entbarten, geöffnete Muscheln aussortieren
- Porrestange längs halbieren, in schmale Stücke schneiden und waschen
- Tomaten überbrühen und häuten, vierteln, entkernen; das Fleisch einer Tomate grob zerkleinern, das der zweiten Tomate in kleine Streifen schneiden (zum Garnieren)
- Schale von der Zitrone reiben

Die Hälfte der Wurzeln, die Hälfte der Selleriewürfel, Schalotte, Dill, Petersilie und Lorbeerblatt mit 250 ml Wein aufkochen. Muscheln bei großer Hitze, mit aufgelegtem Deckel unter gelegentlichem Rütteln ca. 4 Min. in dem Sud garen. Sud durch ein feines Sieb in einen Messbecher gießen, Muschelfleisch auslösen und beiseite stellen. Restliche Wurzeln, restlichen Sellerie und die groben Tomatenstücke im Öl andünsten. Mit 400 ml Muschelsud und dem restlichen Wein ablöschen und 8-10 Min. garen. Porree zugeben und weitere 8-10 min garen. Die Suppe fein pürieren und nach Geschmack durch ein sehr feines Sieb streichen. Wieder erhitzen, Sahne zugeben, aufkochen und mit in etwas Wasser angerührter Speisestärke binden. Safran und Noilly Prat zugeben, kurz aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss den Zitronenabrieb unterrühren. Muscheln entweder in der Suppe erhitzen, oder auf Teller verteilen und die Suppe darüber geben. Mit Tomatenstreifen und Selleriegrün garnieren und sofort servieren.