

Frisch gekocht

Montag, 31. Juli 2017



Rezept von Konstantin Filippou

Muschel-Chowder

35 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

1 kg Miesmuscheln, 1 Bund Jungzwiebel (halbiert), 2 Stangen Sellerie (klein geschnitten), 2 Zehen Knoblauch (gehackt), 1 TL Purple Curry, 30 ml Olivenöl, 200 ml Weißwein, 2 mittelgroße Kartoffeln (geschält und in Würfel geschnitten), 2 Stangen Lauch, 200 ml Schlagobers, Saft und Schale von 1 Zitrone (unbehandelt, gewaschen, fein gewürfelt), 10 Safranfäden (geröstet und zerdrückt), 1 EL Thymianblätter, 2 mittelgroße Tomaten (geschält, entkernt und klein gewürfelt), frisch geriebener schwarzer Pfeffer, Salz, 4 Scheiben Speck, brauner Zucker.

Zubereitung

Die Muscheln schrubben, waschen und den eventuell noch vorhandenen Bart entfernen. Olivenöl in einer schweren Pfanne erhitzen und Jungzwiebeln, Lauch, Sellerie und Kartoffeln darin anschwitzen. Knoblauch, Tomaten, Thymian und Zitronenschale zugeben.

Mit Safran und Curry würzen. Mit Wein ablöschen und mit Obers auffüllen. Die Muscheln zugeben und zugedeckt ca. 8 Minuten dämpfen. Gut umrühren, wieder zudecken und weitere 2 Minuten dämpfen (die Muscheln sollten sich dann geöffnet haben). Alle ungeöffneten Muscheln weggeben.

Mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Olivenöl und Zitronensaft aromatisieren. Olivenöl erhitzen, den Speck darin anbraten, mit wenig Zucker bestreuen und knusprig-braun grillen. Die Suppe in tiefen Tellern anrichten und mit den knusprigen Speckscheiben belegen.