

Muschel-Safran-Terrine

Für 2 Personen

600 g Miesmuscheln	6 Zehen Knoblauch	2 Möhren
2 Tomaten	1 Zwiebel, groß	1 Limette
1 Karotte	2 Zweige Koriander, frisch	1 Stange Porree
1 Stange Sellerie	200 g Petersilienwurzel	0,5 Fenchel
500 ml Fischsuppenfond	400 ml Kokosmilch	250 ml Riesling
50 g Pflanzenfett	5 g Safran	2 EL Kurkuma
Chilisprossenfäden	essbare Blüten	Schnittlauch, fein
Zucker	Currypulver	Paprikapulver
Salz	Pfeffer	

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und einen Teller darin warm halten. In einem Topf den Wein und 250 ml Wasser angießen und aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Miesmuscheln zehn Minuten lang darin gar ziehen lassen. Anschließend die Muscheln mit einer Schaumkelle entnehmen und beiseite stellen. Die Knoblauchzehen und die große Zwiebel abziehen und klein schneiden. Den Lauch, die Möhren, den Sellerie, die Petersilienwurzel und Fenchel waschen und alles grob zerteilen. Alles in Pflanzenfett andünsten, den Fischsuppenfond auffüllen und garen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Paprika- und Currypulver und Kurkuma abschmecken. Nach und nach die Kokosmilch zur Suppe geben, aufheizen und cremig pürieren. Die Limette halbieren und den Saft auspressen. Die Suppe mit dem Limettensaft abschmecken. Das Ganze durch ein Sieb streichen und erneut mit Zucker abschmecken. Den Safran dazugeben. Das Muschelfleisch auspalen, in die vorgewärmten Suppenteller geben und die heiße Suppe darüber geben. Die Suppe mit Chilisprossenfäden, essbaren Blüten, Koriander und Schnittlauch dekorieren.

Inge Wolf am 27. April 2010