

Rheinische Muschel-Suppe mit Safran, Meerwolf, Baguette

Für zwei Personen

Für die Suppe:

1 kg Miesmuscheln	3 Schalotten	1 Stange Frühlingslauch
1 Möhre	1 Stange Staudensellerie	100 ml Crème-fraiche
200 ml Sahne	250 ml trockener Weißwein	100 ml Noilly Prat
6 Safranfäden	50 g Butter	Cayennepfeffer
Salz	Pfeffer	

Für den Meerwolf:

300 g Meerwolffilet	1 Zitrone	1 Zweig Dill
Butter	Salz	Pfeffer

Für das Baguette:

1 Baguette	100 g Butter	1 Zitrone, Saft, Abrieb
3 EL fein gehackte Kräuter	Salz	Pfeffer

Für die Suppe:

Den Ofen auf 175 Grad Umluft vorheizen. Schalotten abziehen und in Würfel schneiden. In etwas Butter glasig anschwitzen. Muscheln abbrausen und dazugeben. Alles leicht salzen und pfeffern. Bei geschlossenem Deckel ca. 8 - 10 Minuten dünsten, bis sich die Muscheln geöffnet haben. Heraus nehmen, etwas abkühlen lassen und das Muschelfleisch für die Einlage entnehmen. Frühlingslauch, Möhre und Staudensellerie abbrausen und kleinschneiden. Das Gemüse in etwas Butter anschwitzen. Muschelfond durch ein Sieb passieren und mit Weißwein, Noilly Prat, Crème fraiche und der Sahne aufgießen. Zusammen verkochen, auf die erforderliche Menge reduzieren, mit dem Safran abschmecken. Mit etwas kalter Butter schaumig unterrühren und auf mixen.

Für den Meerwolf:

Den Meerwolf in gleichmäßig große, ca. 20 - 30 g schwere Stücke schneiden. Salzen, pfeffern und mit einigen Tropfen Zitronensaft beträufeln. Recht kurz in einer Pfanne mit heißer Butter goldgelb heraus braten und etwas in der Pfanne äusruhen"lassen.

Für das Kräuterbutter-Baguette:

Die Butter mit einer Gabel zerdrücken, mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und - Abrieb würzen und gut miteinander vermengen. Die gehackten Kräuter untermischen und bis zum Verbrauch kalt stellen. Das Baguette bis zur Hälfte einschneiden, Kräuterbutter mit einem Tafelmesser dazwischen streichen und im Backofen ca. 7-10 Minuten backen.

5 - 6 Muscheln in vorgewärmten Tellern verteilen und die heiße Suppe darüber geben. Den Meerwolf in der Mitte anrichten und mit einem Dillzweig garnieren. Kräuterbutter-Baguette danebenlegen und servieren.

Janice Lau am 22. Februar 2017