

## Miesmuscheln mit Rouille

### Für zwei Personen

1 kg Miesmuscheln	1 Baguette	1 Kartoffel
1 rote Paprikaschote	200 g Karotten	1 Fenchelknolle
200 g Knollensellerie	4 Schalotten	4 Knoblauchzehen
1 unbehandelte Zitrone	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	100 g Crème-fraîche
1 Ei	180 ml kaltes Olivenöl	500 ml trockener Weißwein
500 ml Geflügelfond	1 Heftchen Safranfäden	edelsüßes Paprikapulver
Salz, Pfeffer		

Die Miesmuscheln putzen und gründlich waschen. Geöffnete Muscheln wegwerfen. Die Schalotten abziehen und in Spalten schneiden. Drei Knoblauchzehen abziehen und in Scheiben schneiden. Die Karotten schälen und waschen. Den Fenchel waschen. Die Karotten und den Fenchel in Scheiben schneiden. Den Sellerie schälen, waschen und in Scheiben schneiden. Die Petersilie abzupfen und in feine Streifen schneiden. Einen Topf mit zwei Esslöffeln Olivenöl erhitzen. Die Schalotten, den Knoblauch, die Karotten, den Sellerie und den Fenchel in der heißen Pfanne glasig andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Weißwein und den Fond angießen und aufkochen lassen. Die Muscheln dazugeben und im geschlossenen Topf bei mäßiger Hitze circa acht Minuten garen. Anschließend die Muscheln durch ein Sieb gießen und den Fond in einem Topf auffangen. Ungeöffnete Muscheln wegwerfen. Anschließend 500 Milliliter Muschelfond abmessen, mit der Crème-fraîche verrühren und zurück zu den Muscheln geben. Mit der Petersilie bestreuen. Einen Topf mit Wasser erhitzen. Die Kartoffel schälen und in dem kochenden Wasser garen. Die Paprika waschen, schälen, vierteln und entkernen. Anschließend die Paprika sehr fein schneiden. Die restliche Knoblauchzehe abziehen. Die gegarte Kartoffel, die Paprika die Knoblauchzehe pressen und zusammen mit etwas Salz in einem Mörser sehr fein zerreiben. Das kalte Öl in ein schmales, hohes Gefäß gießen. Das Ei dazugeben und mit einem Pürierstab mixen. Den Saft einer Zitrone auspressen. Die Rouille mit zwei Esslöffeln Zitronensaft, dem Safran und Pfeffer abschmecken. Die zerriebene Kartoffel-Knoblauch-Masse hinzugeben, mit dem restlichen Esslöffel Olivenöl glatt rühren und anschließend kalt stellen. Zuletzt mit etwas Paprikapulver bestreuen. Eine Pfanne erhitzen. Das Baguette halbieren und in der heißen Pfanne kurz anrösten. Die Miesmuscheln und die Rouille auf Tellern anrichten, mit dem gerösteten Baguette garnieren und servieren.

Heike Heinze am 15. November 2013