

Muschel-Ragout mit Tomaten

Für 2 Personen

1 Schalotte	1 Knoblauchzehen	1 Bund Suppengemüse
500 g Tomaten	700 g frische Miesmuscheln	3 EL Olivenöl
300 ml Weißwein	1 Msp Safran-Fäden	4 Zweige Thymian
Salz, Pfeffer		

Schalotte und Knoblauch schälen und fein schneiden. Suppengemüse putzen und in feine Streifen schneiden. Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, schälen, ausdrücken und in grobe Würfel schneiden. Die Muscheln gut waschen und putzen. Dabei darauf achten, dass die Muscheln geschlossen sind. Offene und beschädigte Muscheln unbedingt wegwerfen. Einen großen Topf aufstellen, Olivenöl erhitzen, Schalotte und Knoblauch anschwitzen, die Muscheln zugeben und mit 1/4 l Wasser und Weißwein ablöschen, Safran und Thymian zugeben und die Muscheln zugedeckt ca. 5 Minuten kochen. Dann die Muscheln herausnehmen und aus der Schale lösen. Muscheln, die sich nach dem Kochen nicht geöffnet haben müssen weggeworfen werden. Den Kochfond durch ein feines Sieb passieren und erneut zum Kochen bringen. Die Tomaten zugeben und ungefähr 5 Minuten köcheln lassen. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Muscheln zugeben und anrichten. Dazu passt sehr gut Knoblauch-Baguette.

Vincent Klink Donnerstag, 20. August 2009