

Muscheln in Curry-Sahne-Soße

Für 4 Personen

Für die Muscheln:

2 kg Muscheln

Für die Curry-Sahne-Sauce:

1 Schalotte

3 Eigelb

125 g Sahne

feines Meersalz

Butter

Lauchgrün

Butter

Currypulver

$\frac{1}{4}$ rote Paprika

frischer Zitronensaft

Öl

100 ml Weißwein

3 Safranfäden

$\frac{1}{4}$ grüne Paprika

Speisestärke

$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch

Für die Muscheln:

Die Muscheln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten. Geöffnete Muscheln aussortieren. Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Die Muscheln ins kochende Wasser geben und ca. 4 Minuten kochen lassen.

Die Muscheln mit dem Schaumlöffel herausheben und noch geschlossene Exemplare aussortieren. Anschließend die Muscheln aus den Schalen lösen und entbarten (säubern).

Für die Curry-Sahne-Sauce:

Die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Die Butter in einem Topf zerlassen und die Schalotte darin andünsten. Mit Weißwein ablöschen, kurz aufkochen und 2 – 3 Minuten köcheln lassen.

Butter und Öl in einem Topf erwärmen und feinen Curry dazugeben.

Mit etwas von dem Weißwein-Sud aufgießen. Sahne und etwas angerührte Stärke dazugeben. Würzen.

Die Paprika schälen, in sehr feine Würfel schneiden und in die Sauce geben. Zum Abbinden noch etwas Butter hineingeben.

Die Muscheln auf die Teller verteilen und mit der Curry-Sahne-Sauce aufgießen. Mit Schnittlauchröllchen und etwas von sehr feingeschnittenem Lauchgrün garnieren.

Lea Linster am 17. März 2018