



Vorspeise (Suppe)

Muschelsuppe

Soupe aux moules

Rezept für 6 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

2 kg	Miesmuscheln
4 Stengel	Petersilie (glattblättrig)
3 Stück	Lorbeerblätter
3 Zweige	Thymian
	Pfeffer aus der Mühle
2 Stück	Zwiebeln, schälen und fein hacken
2 Zehen	Knoblauch, schälen und fein hacken (oder pressen)
3 EL	Butter
4 Scheiben	Toast, Rinde entfernt, in Würfel geschnitten für Croutons
2 Stück	Eier (davon die Eigelbe)
100 gr	Crème fraîche

Zubereitung:

Muscheln	Die Muscheln unter fließendem klarem Wasser gründlich abbürsten, die «Bärte» entfernen.
Kasserolle Bouquet Garni (Lorbeerblatt, Thymian, Petersilie) Pfeffer aus der Mühle	Die gereinigten Muscheln in eine grosse Kasserolle geben und mit frischem, kaltem Wasser bedecken. Aus den Lorbeerblättern, Thymian sowie der Petersilie ein Bouquet Garni binden und einlegen. Kräftig Pfeffer zufügen. Das Wasser auf dem Herde – bei grosser Hitze – zum Kochen bringen.
Butter	In einer Kasserolle die Butter zum Schmelzen bringen und die Zwiebeln sowie Knoblauch goldgelb dünsten. Wenn die Zwiebeln goldgelb sind, das Muschelsudwasser durch ein Sieb dazugiessen (ca. 1 Liter). 10 Minuten kochen lassen.
Muschelfleisch	Das Muschelfleisch aus den Schalen nehmen und fein würfeln.
Eigelbe, Crème fraîche	Die Eigelbe zusammen mit der Crème fraîche verrühren. Die Suppe damit binden.
Toastwürfel	Die Toastwürfel in einer beschichteten Bratpfanne in Butter braun rösten.
Anrichten	Die Suppe anrichten und Muschelfleisch sowie Croutons zu Dekoration hineingeben.