

Lars' Muschelsuppe

4 Portionen

1 kg Miesmuscheln
2 Schalotten - 1 gelbe Zwiebel – 1 Fenchel
3 Knoblauchzehen
5 cl Olivenöl
2 dl Weißwein
2 dl Fischbrühe, hausgemacht oder verdünnt
gekauft
2 dl Schlagobers
2 cl Pernot
Salz, Pfeffer, Thymian, Lorbeerblatt
1 Bund Petersilie zur Garnierung
50 gr knusprig gebratener Speck, kann man
eventuell toppen mit einer Kammuschel
(Speck und Kammuschel kann man auch weglassen, wenn man will)



Croutons:

1 Scheibe weißes Toastbrot
1 Esslöffel Butter
1 Knoblauchzehe

So wird's gemacht:

Suppe:

- Vorsichtiges Waschen der Muscheln mit fließendem Wasser.
- Klopfen die Muscheln zum Öffnen vorsichtig gegeneinander.
Die Muscheln, die sich nicht wieder schließen, wegwerfen!
- Schalotten, Zwiebel, Fenchel und Knoblauch anbraten in Olivenöl.
- Hinzufügen der Muscheln, Aufgießen mit Wein, Pernod, Brühe und Schlagobers.
- Das Ganze bei geschlossenem Deckel 2 - 3 Minuten kochen lassen oder bis die Muscheln fertig sind und sich geöffnet haben. Salzen und pfeffern.
- Herausnehmen der Muscheln und die Suppe ein wenig einkochen lassen.

Croutons:

- Schneide das Toastbrot in kleine Würfel und brate es knusprig in Butter, Öl und Knoblauch. Auf Küchenrolle abtrocknen lassen.

Servieren:

Serviere die Muscheln in einer großen Schale, gieße die Suppe darüber, dekoriere mit Croutons. Genießen!