



Klare Muschelsuppe mit Safran und Pernod

- **Küche:** Mediterran
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Es ist wieder Muschelzeit - Warum nicht einmal eine tolle Muschelsuppe servieren?

Zutaten

- 1kg frische Miesmuscheln
- 1/2 l Fischfond
- 1/4 l Geflügelfond
- 1/4 l trockener Weißwein
- 2 cl Pernod
- 2 Tütchen Safranfäden (ersatzweise Curcuma)
- 100 g Knollensellerie blättrig geschnitten
- 100 g Frühlingslauch blättrig geschnitten
- 100 g Möhren blättrig geschnitten
- 100 g Fenchel in dünne Streifen
- 1 Chilischote
- 1 große Fleischtomate in Würfel geschnitten
- 2 Knoblauchzehen
- Etwas Olivenöl
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Das Kochen der Muscheln:

Schritt2

Die frischen Miesmuscheln herkömmlich mit gewürfeltem Suppengrün, Lorbeerblättern , Knoblauch und Chilischote ansetzen und bei geschlossenem Deckel ca. 3 - 4 min. kochen lassen, bis sie sich öffnen. Muscheln, die sich nicht geöffnet haben, entsorgen.

Schritt3

Das Fleisch entnehmen, Schalen entsorgen und den Dünst - Fond passieren.

Schritt4

Der Ansatz:

Schritt5

Den Muschelfond mit Weißwein, dem Fisch - und Geflügelfond versetzen und den Safran dazu geben.

Schritt6

Ebenso das blättrig geschnittene Gemüse dazu geben und „al dente “ ziehen lassen. Mit Pernod geschmacklich vollenden und zuletzt die Tomatenwürfel und das Muschelfleisch dazu geben.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

In tiefen Tellern oder auch Tassen mit warmem Knoblauch Röstbrot servieren.

Rezeptart: Klare Suppen **Tags:** einfach, klare fischsuppen, maritim, pernod, safran, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/klare-muschelsuppe-mit-safran-und-pernod/>